

# Instrukcja użytkowania i montażu Płyta grzejna z indukcją



Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed ustawieniem – instalacją – pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

# Spis treści

|   |           |                                 |           |
|---|-----------|---------------------------------|-----------|
| <b>Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia</b> .....                     | <b>6</b>  | Podłączenie elektryczne.....    | 38        |
| <b>Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego</b> .....          | <b>14</b> | <b>Wprowadzenie</b> .....       | <b>41</b> |
| <b>Instalowanie</b> .....   | <b>15</b> | Płyta grzejna.....              | 41        |
| Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy .....                              | 15        | KM 8565 FR, KM 8565 FL,         |           |
| Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nablátowego .....  | 16        | KM 8565 FL MattFinish .....     | 41        |
| Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej ..... | 16        | KM 8575 FL.....                 | 42        |
| Odstępy bezpieczeństwa .....  | 17        | KM 8585 FR, KM 8585 FL,         |           |
| Wymiary zabudowy dla zabudowy nablátowej .....                          | 25        | KM 8585 FL MattFinish .....     | 43        |
| KM 8565 FR.....   | 25        | KM 8595 FR, KM 8595 FL,         |           |
| KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish .....                                 | 26        | KM 8595 FL MattFinish .....     | 44        |
| KM 8575 FL.....   | 27        | Elementy obsługi i wskazań..... | 45        |
| KM 8585 FR.....   | 28        | Dane stref grzejnych .....      | 47        |
| KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish .....                                 | 29        | Zarządzanie energią .....       | 50        |
| KM 8595 FR.....   | 30        | Zasady obsługi.....             | 51        |
| KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish.....                                  | 31        | Połączenie z siecią .....       | 51        |
| Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej .....                          | 32        |                                 |           |
| KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish .....                                 | 32        |                                 |           |
| KM 8575 FL.....   | 33        |                                 |           |
| KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish .....                                 | 34        |                                 |           |
| KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish.....                                  | 35        |                                 |           |
| Zabudowa nablátowa płyty grzejnej .....                                 | 36        |                                 |           |
| Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablátowego .....              | 36        |                                 |           |
| Montaż nablátowy płyty grzejnej.....                                    | 36        |                                 |           |
| Zabudowa zlicowana płyty grzejnej .....                                 | 37        |                                 |           |
| Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej.....               | 37        |                                 |           |
| Montaż zlicowany płyty grzejnej .....                                   | 37        |                                 |           |

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| Funkcje specjalne .....                      | 52        | Połączenie z siecią .....   | 56        |
| Naczynie do gotowania M Sense ready .....    | 52        | Wymagania dotyczące nawiązania połączenia z siecią domową .....                 | 56        |
| Sterowanie wyciągiem kuchennym .....         | 52        | Korzystanie z NFC .....   | 56        |
| Stałe rozpoznawanie garnków ...              | 52        | Korzystanie z funkcji Scan & Connect .....                                      | 57        |
| Rozpoznanie wielkości garnka ...             | 52        | Wymagania dotyczące bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym Miele ..... | 57        |
| Obszar grzejny PowerFlex .....               | 52        | Połączenie płyty grzejnej z wyciągiem kuchennym Miele .....                     | 57        |
| Przejęcie mocy .....                         | 52        | Resetowanie ustawień.....   | 58        |
| Booster płyty grzejnej .....                 | 52        | <b>Obsługa.....</b>   | <b>59</b> |
| Stop&Go.....                                 | 52        | Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi .....                                | 59        |
| Poziomy mocy płyty grzejnej.....             | 52        | Włączanie płyty grzejnej .....  | 59        |
| Automatyka zagotowywania .....               | 53        | Wyłączanie płyty grzejnej/strefy grzejnej.....                                  | 59        |
| Funkcje czasowe .....                        | 53        | Pozycjonowanie naczyń do gotowania na obszarach grzejnych PowerFlex.....        | 60        |
| Blokada uruchomienia.....                    | 53        | Poziomy mocy płyty grzejnej .....   | 60        |
| Blokada przycisków .....                     | 53        | Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej.....                                    | 60        |
| Funkcja Recall.....                          | 53        | Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej – bez poziomów pośrednich .....         | 61        |
| Utrzymywanie ciepła.....                     | 53        | Zmiana poziomu mocy strefy grzejnej.....  | 61        |
| Blokada przycisków podczas czyszczenia ..... | 53        | Obszar grzejny PowerFlex.....   | 61        |
| Ustawienia .....                             | 53        | Ręczne łączenie stref grzejnych PowerFlex .....                                 | 61        |
| Tryb pokazowy.....                           | 53        | Ręczne rozłączanie stref grzejnych PowerFlex.....                               | 62        |
| Wskazanie ciepła resztkowego..               | 53        | Booster .....   | 62        |
| Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa.....   | 54        | Aktywacja funkcji Booster.....  | 62        |
| Zabezpieczenie przed przegrzaniem .....      | 55        | Dezaktywacja funkcji Booster.....   | 62        |
| Identyfikator modelu i numer seryjny .....   | 55        | Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go .....                                    | 63        |
| Wersja oprogramowania.....                   | 55        |   |           |
| Aktualizacja oprogramowania ...              | 55        |   |           |
| Akcesoria dodatkowe.....                     | 55        |   |           |
| <b>Pierwsze uruchomienie .....</b>           | <b>56</b> |   |           |
| Rozpakowywanie płyty grzejnej.....           | 56        |   |           |
| Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej          | 56        |   |           |
| Pierwsze włączanie płyty grzejnej...         | 56        |   |           |

# Spis treści

---

|  |    |  |           |
|--|----|--|-----------|
| Automatyka zagotowywania .....   | 63 | Blokada przycisków podczas czyszczenia .....   | 68        |
| Aktywacja automatyki zagotowywania .....   | 63 | Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia .....                               | 68        |
| Dezaktywacja automatyki zagotowywania .....  | 64 | Dezaktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia .....                            | 68        |
| Funkcje czasowe .....  | 64 | Obsługa naczyń do gotowania M Sense .....  | 68        |
| Ustawianie czasu timera .....  | 64 | Naczynie do gotowania M Sense: aktywacja funkcji specjalnych płyty grzejnej .....    | 68        |
| Ustawianie timera .....  | 64 | Naczynie do gotowania M Sense: dezaktywacja funkcji specjalnych płyty grzejnej ..... | 68        |
| Zmiana ustawień timera .....   | 64 | Zakończenie wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense .....                    | 68        |
| Kasowanie ustawień timera .....  | 65 | Dane płyty grzejnej .....  | 69        |
| Ustawianie czasu trwania .....   | 65 | Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego .....                            | 69        |
| Ustawianie czasu trwania procesu gotowania .....   | 65 | Wyświetlanie wersji oprogramowania .....   | 69        |
| Zmiana czasu trwania procesu gotowania .....   | 65 | Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego .....  | 69        |
| Kasowanie czasu trwania procesu gotowania .....  | 66 | <b>Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej .....</b>                           | <b>71</b> |
| Ustawianie czasu trwania kolejnych procesów gotowania .....  | 66 | Informacje dla instytucji testowych .....  | 72        |
| Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania ..  | 66 | <b>Dobrze wiedzieć .....</b>   | <b>73</b> |
| Zakończenie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania ..  | 66 | Sposób działania płyt indukcyjnych .....   | 73        |
| Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania w odniesieniu do kolejnych procesów gotowania ..... | 66 | Odgłosy .....  | 73        |
| Przełączanie między wskazaniem poziomów mocy a wskazaniem funkcji czasowych .....                            | 66 | Naczynia do gotowania .....  | 73        |
| Blokada uruchomienia .....   | 66 | <b>Dopasowywanie ustawień .....</b>  | <b>75</b> |
| Aktywacja blokady uruchomienia .....   | 66 | Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego .....                            | 81        |
| Dezaktywacja blokady uruchomienia .....  | 67 | Wyświetlanie wersji oprogramowania .....   | 81        |
| Blokada przycisków .....   | 67 | Aktualizacja oprogramowania .....  | 81        |
| Aktywacja blokady przycisków ..  | 67 | <b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>   | <b>83</b> |
| Dezaktywacja blokady przycisków .....  | 67 | Powierzchnie .....   | 83        |
| Funkcja Recall .....   | 67 |  |           |
| Aktywacja funkcji Recall .....   | 67 |  |           |
| Odrzucenie funkcji Recall .....  | 68 |  |           |

|   |           |
|---|-----------|
| Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej: KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL..... | 83        |
| Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji  | 83        |
| Interwał czyszczenia .....  | 84        |
| Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych.....   | 84        |
| Nieodpowiednie środki czyszczące.....   | 85        |
| Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej MattFinish: KM 8565 FL MattFinish, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FL MattFinish.....     | 85        |
| Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji  | 85        |
| Interwał czyszczenia .....  | 86        |
| Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish.....  | 86        |
| Nieodpowiednie środki czyszczące.....   | 87        |
| <b>Usuwanie problemów .....</b>   | <b>88</b> |
| Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu .....   | 88        |
| Nieoczekiwane zachowania .....  | 90        |
| Niezadowolające rezultaty .....   | 90        |
| Problemy ogólne lub usterki techniczne .....  | 91        |
| <b>Serwis.....</b>  | <b>93</b> |
| Kontakt w przypadku usterek.....  | 93        |
| Tabliczka znamionowa .....  | 93        |
| Gwarancja.....  | 93        |
| <b>Dane techniczne.....</b>   | <b>94</b> |
| Dane techniczne .....   | 94        |
| Karty produktów .....   | 94        |
| Deklaracja zgodności .....  | 96        |

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Ta płyta grzejna spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem płyty grzejnej należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty grzejnej.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na konieczność przeczytania rozdziału dotyczącego instalacji płyty grzejnej, wskazówek bezpieczeństwa oraz ostrzeżeń i bezwzględnie stosowania się do ich treści.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane nieprzestrzeganiem tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- ▶ Ta płyta grzejna jest przeznaczona do stosowania w gospodarstwie domowym i w otoczeniu domowym.
- ▶ Ta płyta grzejna nie jest przeznaczona do stosowania na zewnątrz pomieszczeń.
- ▶ Stosować płytę grzejną wyłącznie w warunkach domowych do przyrządzania potraw i utrzymywania ich w ciepłe. Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.
- ▶ Osoby, które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub niewiedzę, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z niego. Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Muszą one być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

## Dzieci w gospodarstwie domowym

- ▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od płyty grzejnej, chyba że są pod stałym nadzorem.
- ▶ Dzieciom powyżej 8 roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.
- ▶ Dzieci nie mogą czyścić płyty grzejnej bez nadzoru.
- ▶ Dzieci przebywające w pobliżu płyty grzejnej nie mogą pozostawać bez nadzoru. Nie pozwalać dzieciom na zabawę płytą grzejną.
- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się w czasie pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Trzymać dzieci z daleka od urządzenia, aż nie ostygnie ono na tyle, że będzie można wykluczyć ryzyko odniesienia oparzeń.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń. Nie przechowywać nad ani za płytą grzejną żadnych przedmiotów, które mogłyby być interesujące dla dzieci. W przeciwnym razie może to stanowić zachętę dla dzieci do wspinania się na płytę grzejną.
- ▶ Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń. Obracać uchwyty garnków i patelni w bok nad blatem roboczym, żeby dzieci nie mogły ich ściągnąć i się oparzyć.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia. Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadziergnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.
- ▶ W celu uniemożliwienia dzieciom samodzielnego włączenia płyty grzejnej należy aktywować blokadę uruchomienia. Podczas korzystania z płyty grzejnej włączyć blokadę przycisków, aby zapobiec zmianie (wybranych) ustawień przez dzieci.

## Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy wolno wykonywać wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście lub pracownikowi serwisu firmy Miele.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

▶ Uszkodzenia płyty grzejnej mogą być przyczyną zagrożeń. Skontrolować płytę grzejną pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.

▶ Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niesynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej.

Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niesynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

▶ Bezpieczeństwo elektryczne płyty grzejnej jest zapewnione tylko wtedy, gdy została ona podłączona do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji elektrycznej przez elektryka.

▶ Dane przyłączeniowe (częstotliwość i napięcie) na tabliczce znamionowej płyty grzejnej muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia płyty grzejnej.

Należy porównać te dane przed podłączeniem. W razie wątpliwości zasięgnąć opinii elektryka.

▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać płyty grzejnej do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

▶ Płyty grzejnej należy używać wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby zagwarantować jej bezpieczne działanie.

▶ Płyta grzejna nie może być użytkowana w niestacjonarnych miejscach ustawienia (np. na statkach).

▶ Dotykanie elementów przewodzących prąd oraz ingerowanie w konstrukcję elektryczną lub mechaniczną stwarza zagrożenie dla użytkownika i może prowadzić do nieprawidłowego działania płyty grzejnej.

Nigdy nie otwierać obudowy płyty grzejnej.

▶ W przypadku naprawy płyty grzejnej przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Zalecamy wymianę wadliwych podzespołów na oryginalne części zamiennie. W przypadku prawidłowego montażu oryginalnych części zamiennych firma Miele gwarantuje spełnienie wymogów bezpieczeństwa w pełnym zakresie, w wyniku czego roszczenia gwarancyjne zostają zachowane.
- ▶ Płyta grzejna nie jest przeznaczona do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.
- ▶ Płyta grzejna musi zostać podłączona do sieci elektrycznej przez elektryka.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić elektrykowi jego wymianę na specjalny przewód zasilający.
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać odłączone od sieci elektrycznej. Płyta grzejna jest odłączona od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
  - bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
  - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
  - wtyczka (jeśli występuje) jest wyjęta z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym za przewód zasilający, lecz za wtyczkę.
- ▶ Niebezpieczeństwo porażenia prądem. W przypadku uszkodzenia lub wystąpienia pęknięć, odprysków lub rys w szybie szklano-ceramicznej nie wolno włączać płyty ew. należy natychmiast ją wyłączyć. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Wezwać serwis.
- ▶ Gdy płyta grzejna została zabudowana za frontem meblowym (np. drzwiczkami), nigdy nie należy zamykać frontu podczas korzystania z płyty grzejnej. Za zamkniętym frontem meblowym nagromadzi się ciepło i wilgoć. W efekcie płyta grzejna, szafka i podłoga mogą zostać uszkodzone. Zamykać drzwiczki meblowe dopiero wtedy, gdy zgasną wskazania ciepła resztkowego.

### **Prawidłowe użytkowanie**

- ▶ Płyta grzejna nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorąca jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu. Dopiero po zgaśnięciu wskazań ciepła resztkowego nie ma więcej niebezpieczeństwa odniesienia oparzeń.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Oleje i tłuszcze mogą się zapalić w wyniku przegrzania. Nigdy nie pozostawiać płyty grzejnej bez dozoru przy pracy z olejami i tłuszczami. Nigdy nie gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą. Wyłączyć płytę grzejną.  
Ostrożnie zdusić płomień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.
- ▶ Nie zostawiać urządzenia w czasie pracy bez nadzoru. Stale nadzorować krótkie procesy gotowania i smażenia.
- ▶ Płomień mogą spowodować zapalenie się filtra tłuszczu wyciągu kuchennego. Nigdy nie używać otwartego ognia pod wyciągiem kuchennym.
- ▶ Gdy podgrzewa się puszkę z aerozolem, łatwopalne płyny lub inne materiały palne, mogą się one zapalić. Dlatego nigdy nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w szufladach bezpośrednio pod płytą grzejną. Ewentualne pojemniki na sztućce muszą być wykonane z materiału żaroodpornego.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać naczyń bez zawartości.
- ▶ Przy pasteryzacji i podgrzewaniu w zamkniętych puszkach powstaje ciśnienie, które może je rozsadzić. Nie stosować płyty grzejnej do pasteryzacji i podgrzewania puszek
- ▶ Gdy płyta grzejna jest przykryta, w razie przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje niebezpieczeństwo, że materiał przykrycia może się zapalić, obkurczyć lub stopić. Nigdy nie przykrywać płyty grzejnej, np. pokrywą, ścierką lub folią ochronną.
- ▶ Przy włączonej płycie grzejnej, przypadkowym włączeniu lub zaleganiu ciepła resztkowego istnieje ryzyko, że przedmioty metalowe odłożone na płycie grzejnej ulegną rozgrzaniu. Inne materiały mogą się stopić lub zapalić. Wilgotne pokrywki garnków mogą się zassać. Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania. Wyłączać strefy grzejne po użyciu!
- ▶ Po użyciu wyłączać płytę grzejną. Nie czekać, aż płyta grzejna wyłączy się automatycznie, ponieważ nie ma już na niej naczyń do gotowania. Produkty spożywcze mogą się zapalić.
- ▶ O gorącą płytę grzejną można się oparzyć. Przy wszystkich pracach wykonywanych przy gorącym urządzeniu należy chronić ręce za pomocą odpowiednich rękawic termoizolacyjnych, łapek do garnków itp. Stosować wyłącznie suche rękawice termoizolacyjne. Mokre lub wilgotne tekstylia lepiej przewodzą ciepło i mogą spowodować oparzenia parą.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych (np. miksera ręcznego) w pobliżu płyty grzejnej należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z gorącą płytą grzejną. Izolacja przewodu mogłaby wówczas zostać uszkodzona.
- ▶ Sól, cukier lub ziarenka piasku, np. z czyszczenia warzyw, mogą spowodować zarysowania, gdy dostaną się pod dno garnka. Przed ustawieniem naczyń należy zwrócić uwagę, czy szyba szklano-ceramiczna i dno naczynia są czyste.
- ▶ Spadające przedmioty (nawet lekkie przedmioty jak ziarenka soli) mogą spowodować rysy lub pęknięcia szyby szklano-ceramicznej. Zwrócić uwagę, żeby żadne przedmioty nie upadały na szybę szklano-ceramiczną.
- ▶ Gorące przedmioty na przyciskach i wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę. Nigdy nie stawiać gorących garnków lub patelni na przyciskach i wskaźnikach.
- ▶ Jeśli na gorącą płytę grzejną dostanie się cukier, potrawy zawierające cukier, tworzywa sztuczne lub folia aluminiowa, przy stygnięciu uszkodzą one szybę szklano-ceramiczną. Należy natychmiast wyłączyć urządzenie i od razu dokładnie zeszkrobać te substancje za pomocą skrobaka do szkła. Założyć przy tym rękawice termoizolacyjne. Doczyścić szybę szklano-ceramiczną za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego, gdy tylko ostygnie.
- ▶ Wygotowane garnki mogą spowodować uszkodzenie szyby szklano-ceramicznej i/lub naczynia do gotowania. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.
- ▶ Nierówności na dnie garnków i patelni rysują szybę szklano-ceramiczną. Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie.
- ▶ Unieść naczynie do gotowania w celu przestawienia. Dzięki temu można uniknąć zarysowań i odprysków.
- ▶ Ze względu na dużą szybkość nagrzewania w niektórych przypadkach temperatura dna naczynia do gotowania może w bardzo krótkim czasie przekroczyć temperaturę samozapłonu oleju lub tłuszczu. Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru!
- ▶ Tłuszcze i oleje podgrzewać maksymalnie przez 1 minutę i nigdy nie stosować funkcji Booster.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Dotyczy tylko osób z rozrusznikiem serca: W bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej występuje pole elektromagnetyczne. Negatywny wpływ na funkcjonowanie rozrusznika serca jest jednak mało prawdopodobny. W razie wątpliwości należy się jednak zwrócić do producenta rozrusznika serca lub do swojego lekarza.
- ▶ Pole elektromagnetyczne włączonej płyty grzejnej może mieć wpływ na działanie namagnesowanych przedmiotów. Karty kredytowe, nośniki danych, kalkulatory itp. nie powinny znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie włączonej płyty grzejnej.
- ▶ Metalowe przedmioty przechowywane w szufladzie pod płytą grzejną mogą nagrzewać się podczas długotrwałego i intensywnego użytkowania płyty grzejnej.
- ▶ Płyta grzejna jest wyposażona w wentylator chłodzący. Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, należy zachować wystarczający odstęp pomiędzy zawartością szuflady a spodem płyty grzejnej, aby zagwarantowany był odpowiedni dopływ powietrza chłodzącego do płyty grzejnej.
- ▶ Jeśli pod zabudowaną płytą grzejną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać żadnych spiczastych lub małych przedmiotów, papieru, serwetek itd. Przedmioty te mogą się dostać lub zostać wciągnięte przez szczeliny wentylacyjne do obudowy i uszkodzić w ten sposób wentylator chłodzący lub upośledzić chłodzenie.
- ▶ Nigdy nie używać 2 naczyń do gotowania jednocześnie na jednej strefie grzejnej ani na jednym obszarze grzejnym PowerFlex.
- ▶ Gdy naczynie jest ustawione na strefie grzejnej lub strefie na brytfannę tylko częściowo, może dojść do silnego rozgrzania uchwytów. Naczynie do gotowania należy zawsze ustawiać pośrodku strefy grzejnej lub strefy na brytfannę.
- ▶ W przypadku zastosowania adaptera do naczyń do gotowania na indukcję, generatory indukcji w płycie mogą zostać uszkodzone lub nawet zniszczone. Nie stosować żadnych adapterów na indukcję.

## Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Para z myjki parowej może przedostawać się na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

## Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

---

- ▶ Jeśli płyta grzejna jest zamontowana nad piekarnikiem z pirolizą, nie należy używać płyty grzejnej w trakcie trwania procesu pirolizy, ponieważ może zadziałać zabezpieczenie przed przegrzaniem płyty grzejnej.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostawę części zamiennych niezbędnych do utrzymania funkcjonalności płyty grzejnej przez co najmniej 10, a maksymalnie 15 lat od momentu wycofania danej serii płyty grzejnej z produkcji.
- ▶ Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwsłoneczne, a także środki do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych. Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

# Odpowiedzialność i ochrona środowiska naturalnego

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podczas gotowania

- W miarę możliwości należy gotować wyłącznie w zamkniętych garnkach lub patelniach. W ten sposób unika się niepotrzebnego ulatniania ciepła.
- Gotować z niewielką ilością wody.
- Po zagotowaniu lub obsmażaniu przetrząsnąć w odpowiednim momencie z powrotem na niższy poziom mocy.
- Zastosować szybkowar, żeby zredukować czas gotowania.

## Utylizacja opakowania

Opakowanie służy do manewrowania i chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały opakowaniowe zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i generalnie nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców. Proszę skorzystać z systemu selektywnej zbiórki odpadów i możliwości zwrotu. Opakowanie transportowe może zostać odebrane przez sprzedawcę Miele.


## Utylizacja starego urządzenia

Urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele cennych materiałów. Zawierają one również określone substancje, mieszaniny i podzespoły, które były wymagane do ich działania i zapewnienia bezpieczeństwa. Wyrzucone do śmieci lub poddane niewłaściwej obróbce mogą zagrażać zdrowiu ludzi oraz środowisku. Dlatego w żadnym razie nie wolno wyrzucać starego urządzenia do śmieci mieszanych.




Zamiast tego należy przekazać stare urządzenie do systemu nieodpłatnego zbierania i utylizacji starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, w punktach prowadzonych przez gminę, sprzedawcę lub firmę Miele. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik. Są Państwo prawnie zobowiązani do usunięcia z urządzenia wszelkich baterii i akumulatorów oraz źródeł światła, które można wyjąć bez zniszczenia i nie są wbudowane do urządzenia na stałe. Należy je dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki, gdzie zostaną nieodpłatnie przyjęte. Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania.

## Wskazówki bezpieczeństwa do zabudowy

 Uszkodzenia przez nieprawidłowy montaż.


Płyta grzejna może zostać uszkodzona przez nieprawidłowy montaż.

Montaż płyty grzejnej powinien być przeprowadzany wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Płyta grzejna powinna być podłączana do sieci elektrycznej wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.

 Uwaga na uszkodzenia przez spadające przedmioty.

Przy montażu szafek górnych lub wyciągu płyta grzejna może zostać uszkodzona.

Proszę instalować płytę grzejną dopiero po zamontowaniu szafek wiszących i wyciągu.

Jeśli płyta grzejna zostanie zdemontowana w celach serwisowych, taśma uszczelniająca pod krawędzią płyty grzejnej może zostać uszkodzona.

Wymienić taśmę uszczelniającą zawsze przed ponowną zabudową.

► Płyta grzejna nie może być instalowana nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami, pralkami i suszarkami.

► Ta płyta grzejna może zostać zamontowana wyłącznie nad kuchniami i piekarnikami wyposażonymi w system chłodzenia oparów.

► Należy upewnić się, że po zamontowaniu płyty grzejnej przewód zasilający nie jest dostępny.

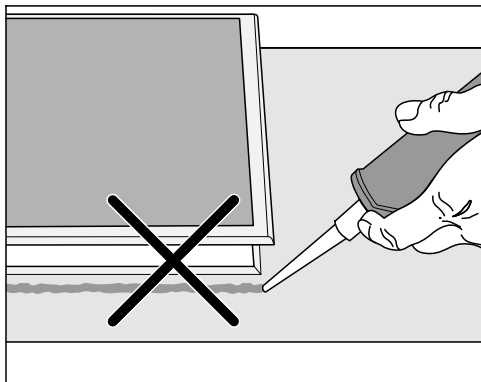
► Po zakończeniu montażu płyty grzejnej przewód zasilający nie może stykać się z ruchomymi elementami zabudowy kuchennej (np. szufladą) ani być narażony na obciążenia mechaniczne.

► Okleiny blatu roboczego muszą być przyklejone klejem odpornym na działanie wysokich temperatur (100 °C), żeby się nie odklejały i nie deformowały. Listwy przyścienne muszą być również odporne na działanie wysokich temperatur.

► Zachować wymagane odstępy bezpieczeństwa.

## Instalowanie

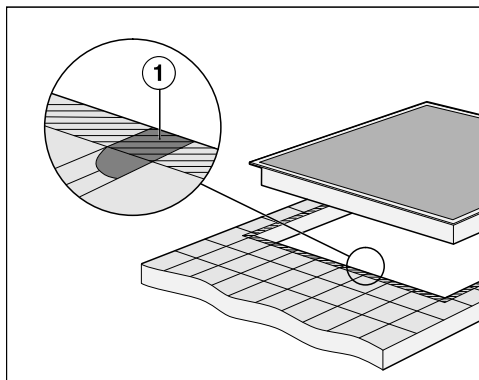
### Dodatkowe wskazówki bezpieczeństwa dotyczące montażu nabladowego



⚠ Szkody przez nieprawidłowy montaż.

Płyta grzejna i blat roboczy mogą zostać uszkodzone w razie ewentualnej konieczności demontażu płyty grzejnej, jeśli płyta zostanie uszczelniona masą do fugowania.

Nie stosować żadnych środków uszczelniających pomiędzy płytą grzejną a blatem roboczym. Uszczelka pod krawędzią płyty grzejnej zapewnia wystarczające uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.



► Szczeliny ① i zakreskowany obszar pod powierzchnią przylegania płyty grzejnej muszą być gładkie i równe, żeby płyta grzejna równomiernie przylegała, a uszczelka pod krawędzią górnej części urządzenia zapewniała uszczelnienie w stosunku do blatu roboczego.

### Dodatkowe instrukcje bezpieczeństwa dotyczące zabudowy zlicowanej

⚠ Uszkodzenia spowodowane przez nieodpowiednie środki uszczelniające.

Nieodpowiedni środek uszczelniający może uszkodzić kamień naturalny.

W przypadku kamienia naturalnego i płytek z kamienia naturalnego stosować wyłącznie odporne na wysoką temperaturę (min. 160°C) silikonowe środki uszczelniające przeznaczone do kamienia naturalnego. Przestrzegać wskazówek producenta.

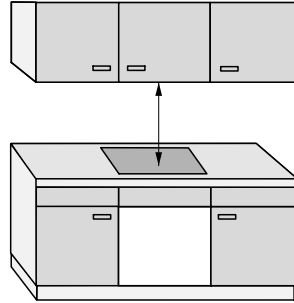
▶ Prześwit szafki dolnej musi być co najmniej tak szeroki, jak wewnętrzne wycięcie w blacie roboczym, aby płyta grzejna po zabudowie była swobodnie dostępna od dołu i aby możliwe było zdjęcie skrzynki spodniej do celów serwisowych. Jeśli płyta grzejna po zabudowie nie będzie dostępna od spodu, należy usunąć masę uszczelniającą, aby umożliwić demontaż płyty.

▶ Zlicowana płyta grzejna jest przeznaczona wyłącznie do zabudowy w kamieniu naturalnym (granit, marmur), pełnym drewnie i blatach wykładanych płytkami ceramicznymi. W przypadku blatów roboczych z innych materiałów proszę się dowiedzieć u ich producenta, czy nadają się one do zlicowanej zabudowy płyty grzejnej.

- Blaty robocze z kamienia naturalnego: Płytę grzejną zakłada się bezpośrednio w wyfrezowanie.
- Pełne drewno, blaty robocze z płytek ceramicznych: Płytę grzejną mocuje się w wycięciu za pomocą listew drewnianych. Listwy te nie należą one do wyposażenia dostarczonego wraz z urządzeniem i muszą zostać zapewnione w miejscu instalacji.

## Odstępy bezpieczeństwa

### Odstęp bezpieczeństwa nad płytą grzejną



Pomiędzy płytą grzejną a zamontowanym nad nią wycięciem kuchennym należy:

- zachować odstęp bezpieczeństwa podany przez producenta wyciągu kuchennego,
- zachować maksymalny wymagany odstęp bezpieczeństwa, jeśli pod wycięciem kuchennym zainstalowanych jest kilka urządzeń, w odniesieniu do których podane są różne odstępy bezpieczeństwa.

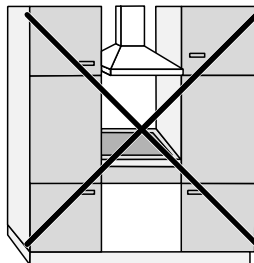
Gdy nad płytą grzejną zainstalowane są łatwopalne materiały (np. półka wisząca), odstęp bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 500 mm mm.

# Instalowanie

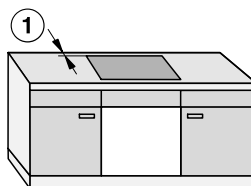
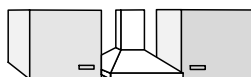
## Odstęp bezpieczeństwa z tyłu i po bokach płyty grzejnej

Od wysokiej szafki lub ściany pomieszczenia zachować następujące odstępy minimalne:

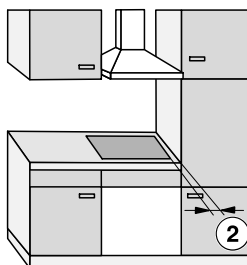
- **z tyłu** ① od wycięcia w blacie roboczym do tylnej krawędzi blatu roboczego: 50 mm  
oraz
- **po prawej stronie** ② od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia: 50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 200 mm  
lub
- **po lewej stronie** ③ od wycięcia w blacie roboczym do znajdującej się obok zabudowy meblowej (np. wysokiej szafki stojącej) lub do ściany pomieszczenia: 50 mm, a po przeciwnej stronie odstęp minimalny o wielkości 200 mm



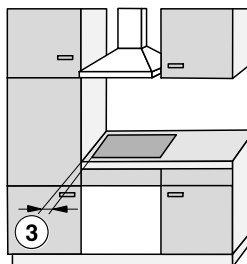
niedozwolone



bardzo zalecane



niezalecane



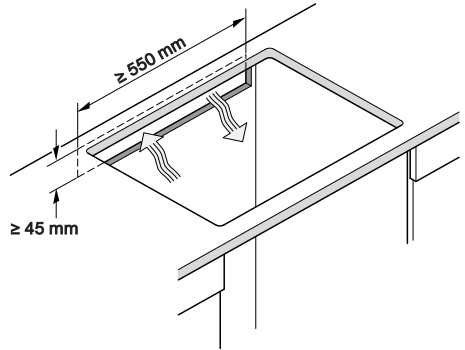
niezalecane

## Odstęp bezpieczeństwa pod płytą grzejną

Aby zainstalować płytę grzejną i zachować odstępy bezpieczeństwa, można wybrać jeden z 3 wariantów:

1. bez dna (pośredniego)
2. z dnem pośrednim
3. z dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza

W poszczególnych punktach zostaną opisane dalsze zalecenia.



Nie można ze sobą łączyć dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza i dna pośredniego. W przypadku kombinacji zasysane jest ponownie ciepłe powietrze. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

Płyta grzejna jest wentylowana od dołu.

Szuflada pod płytą grzejną jest podgrzewana.

Jeśli pod płytą grzejną ma zostać zamontowana szuflada, zalecamy zainstalowanie płyty grzejnej z dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza, aby zredukować ilość ciepła rozpraszanego przez płytę grzejną.

## Wycięcie w tylnej ścianie

Do celów wentylacyjnych i **przełożenia przewodu zasilającego** należy wykonać wycięcie w tylnej ścianie.

Wykonać wycięcie w tylnej ścianie zgodnie z następującymi zaleceniami:

# Instalowanie

## 1. Bez dna (pośredniego)

Aby zagwarantować wentylację płyty grzejnej, pod płytą grzejną wymagany jest odstęp minimalny do szuflady lub piekarnika.

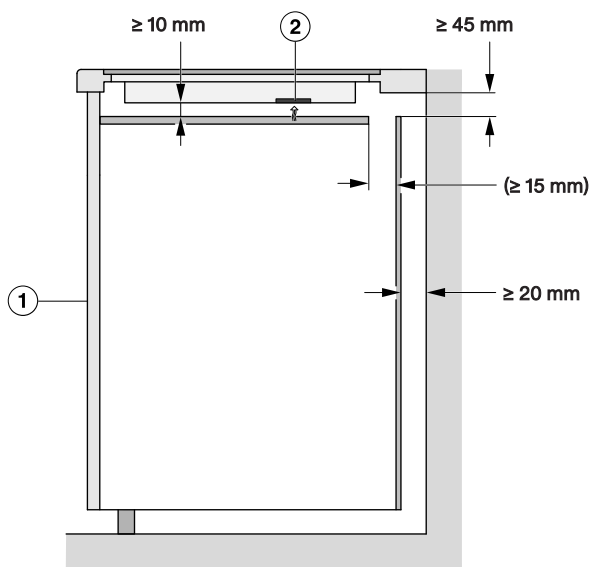
Odstęp minimalny od dolnej krawędzi<sup>1</sup> płyty grzejnej do:

- górnej krawędzi szuflady:  $\geq 5$  mm
- dna szuflady:  $\geq 75$  mm
- górnej krawędzi piekarnika:  $\geq 15$  mm

<sup>1</sup> Dołem jest zewnętrzna strona skrzynki spodniej płyty grzejnej. Bardziej wystające elementy jak skrzynki przyłączeniowe, blachy dystansowe itd. nie liczą się jako najniższy punkt i są nieistotne dla obliczania odstępu minimalnego.

## 2. Dno pośrednie

Wymiary podane w nawiasach należy traktować jako zalecenia.



Widok z boku

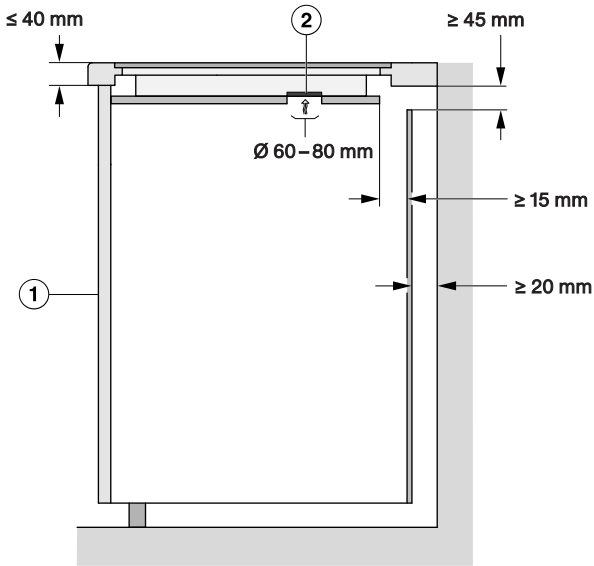
① Przód

② Wentylator

## 3. Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza

Wydajność płyty grzejnej zależy od jej wentylacji.

Dno zoptymalizowane pod kątem doprowadzenia powietrza ma otwory w miejscach rozmieszczenia wentylatorów. Zalecenia dotyczące wykonania dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza są podane w tym punkcie.



Widok z boku

- ① Przód
- ② Wentylator

Aby zapewnić wentylację płyty grzewczej, pod dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza wymagany jest odstęp minimalny od szuflady.

Odstęp minimalny od **spodu dna zoptymalizowanego pod kątem doprowadzenia powietrza** do:

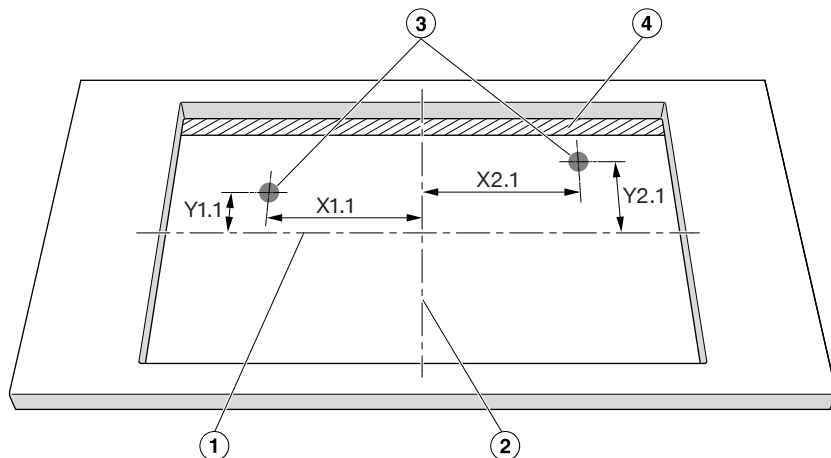
- górnej krawędzi szuflady:  $\geq 5 \text{ mm}$
- dna szuflady:  $\geq 75 \text{ mm}$
- górnej krawędzi dna pośredniego: niedozwolone

Pomiędzy dnem zoptymalizowanym pod kątem doprowadzenia powietrza a płytą grzewczą nie może być żadnego odstępu.

Odstęp spowoduje, że ciepłe powietrze będzie ponownie zasysane. Płyta grzewcza nie będzie wystarczająco chłodzona.

# Instalowanie

## Pozycje i wycięcia otworów wentylacyjnych: KM 8565 FR/FL/FL MattFinish, KM 8575 FL



Widok z góry bez skali. Wycięcie przedstawione od góry.  
Obowiązuje również dla zabudowy zlicowanej.

- ① Środek wysokości wycięcia
- ② Środek szerokości wycięcia
- ③ Wycięcie wentylatora, okrągłe ( $\varnothing$  60–80 mm)
- ④ Szczelina powietrzna ( $\geq 15$  mm)

|                                | X1.1                              | Y1.1 | X2.1 | Y2.1 |
|--------------------------------|-----------------------------------|------|------|------|
|                                | Odległość od środka wycięcia w mm |      |      |      |
| KM 8565 FR/FL/FL<br>MattFinish | 184                               | 107  | 147  | 92   |
| KM 8575 FL                     | 184                               | 107  | 147  | 92   |

Ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.

Jeśli wentylatory nie będą umieszczone nad wycięciami, prowadzenie powietrza może zostać utrudnione. Płyta grzejna nie będzie wystarczająco chłodzona.

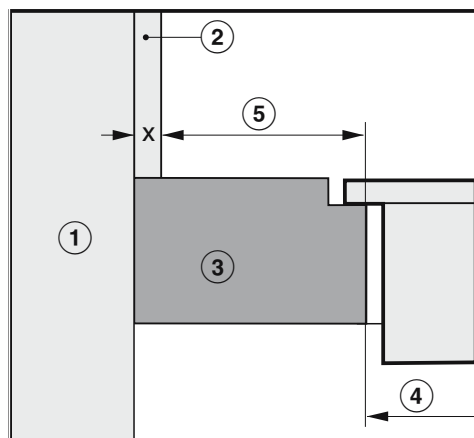


# Instalowanie

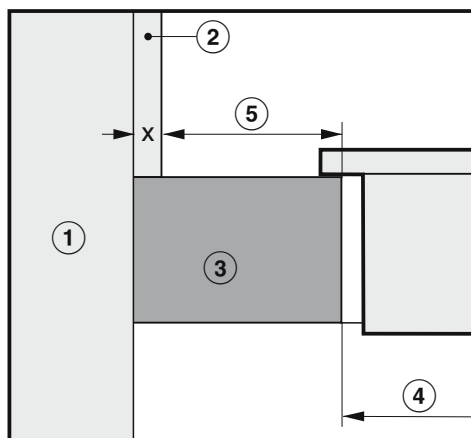
## Odstęp bezpieczeństwa do okładziny niszy

Jeśli nisza jest wyłożona okładziną, należy zachować odstęp minimalny pomiędzy wycięciem w blacie roboczym a okładziną. Wysokie temperatury mogą doprowadzić do zmian materiału lub nawet do jego zniszczenia.

Zabudowa zlicowana



Zabudowa nablutowa



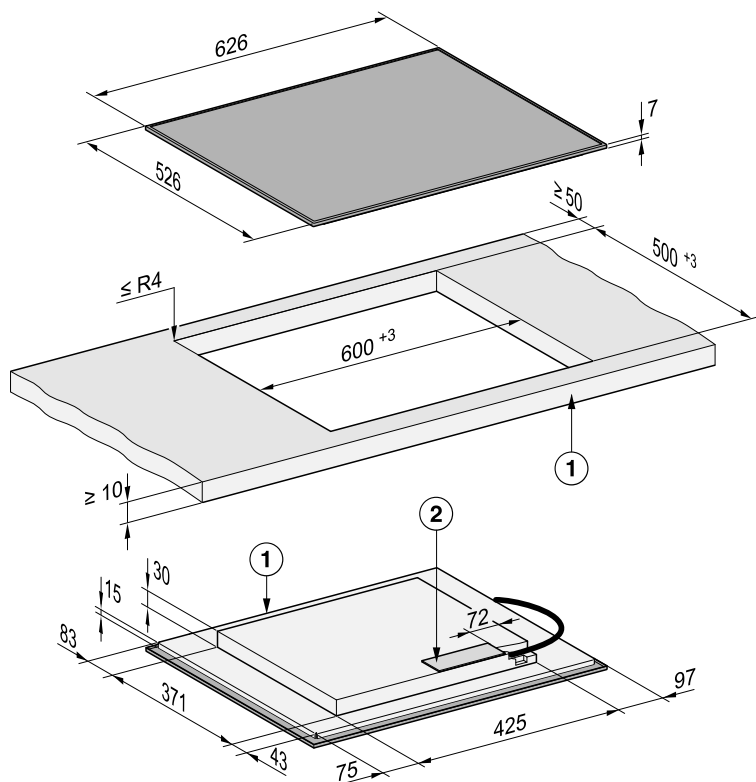
- ① Ściana
- ② Wymiar  $x$  = grubość okładziny niszy
- ③ Blat roboczy
- ④ Wycięcie w blacie roboczym
- ⑤ Odstęp minimalny w przypadku materiałów **palnych** (np. drewna) materiałów **niepalnych** (np. metalu, kamienia naturalnego, płytek ceramicznych)

| Materiał          | Strona |                    | Przeciwległa strona |                     |
|-------------------|--------|--------------------|---------------------|---------------------|
|                   | Palny  | Niepalny           | Palny               | Niepalny            |
| Z tyłu            | 50 mm  | 50 mm - wymiar $x$ | —                   | —                   |
| Po prawej stronie | 50 mm  | 50 mm - wymiar $x$ | 200 mm              | 200 mm - wymiar $x$ |
| Po lewej stronie  | 50 mm  | 50 mm - wymiar $x$ | 200 mm              | 200 mm - wymiar $x$ |

Przykład: grubość niepalnej okładziny niszy 15 mm  
 50 mm - 15 mm = odstęp minimalny 35 mm

## Wymiary zabudowy dla zabudowy nablatowej

KM 8565 FR

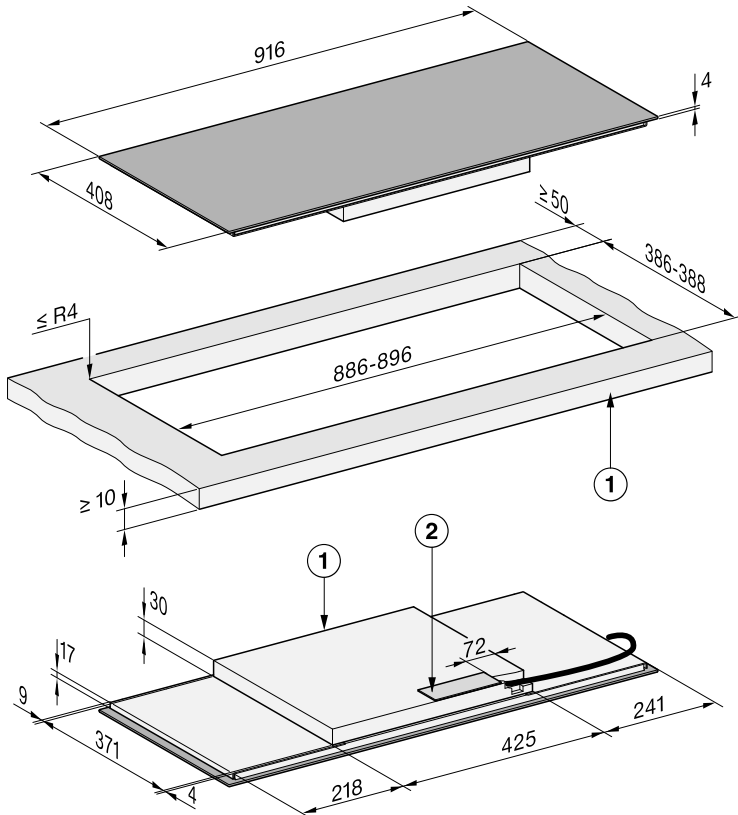


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem



## KM 8575 FL

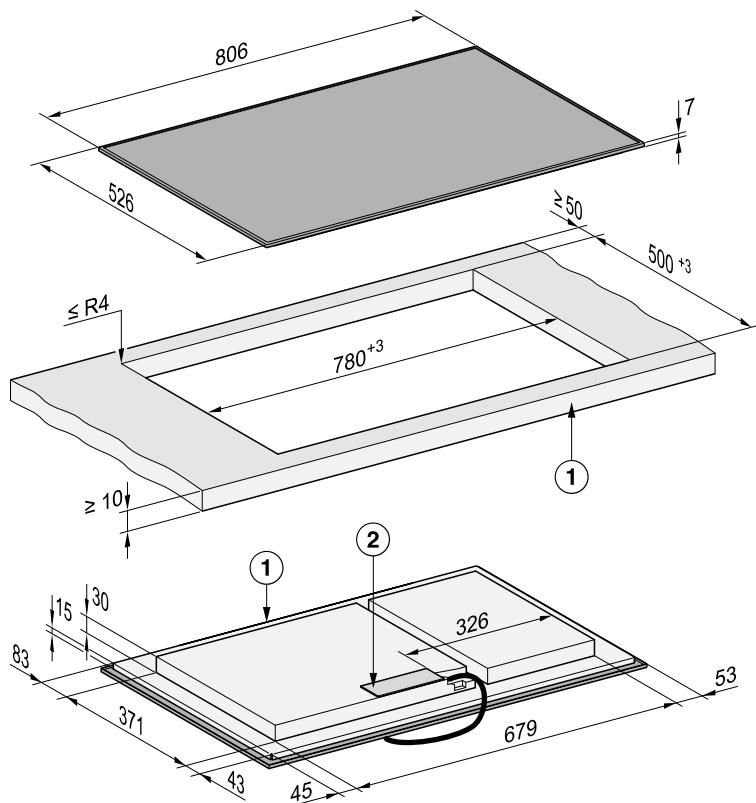


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

# Instalowanie

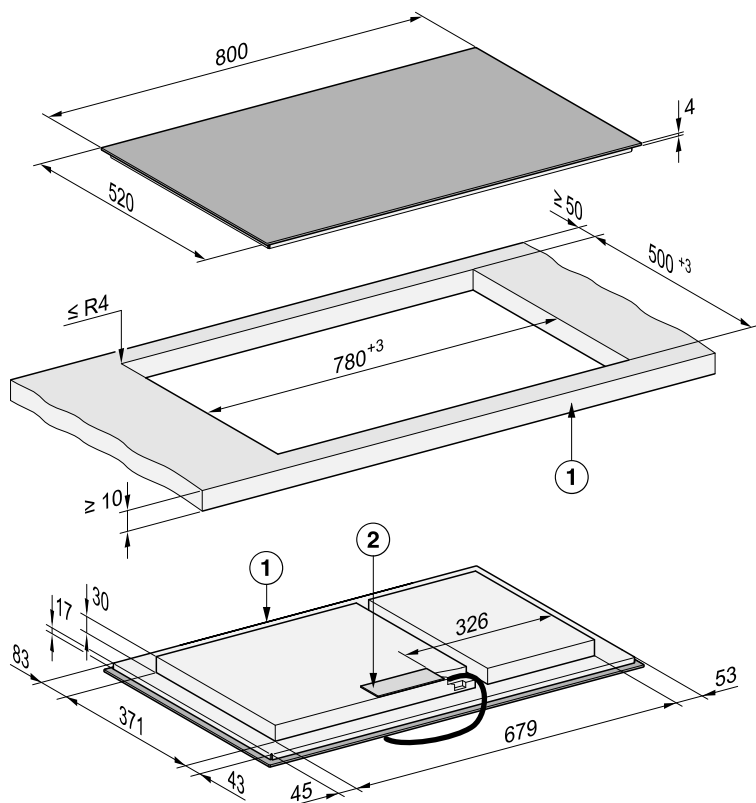
## KM 8585 FR



Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

## KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish

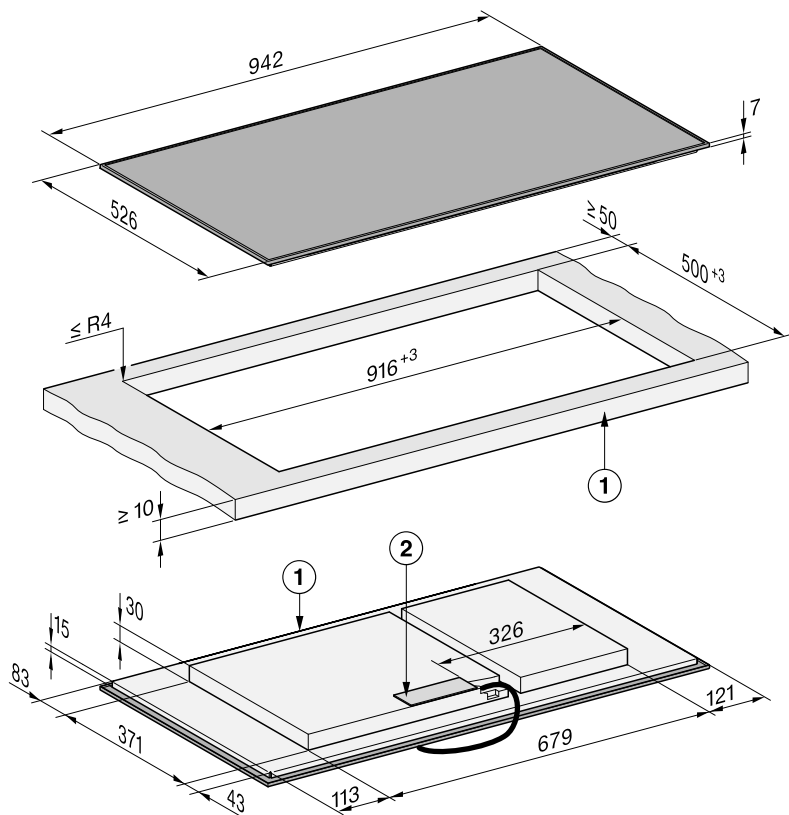


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

# Instalowanie

## KM 8595 FR



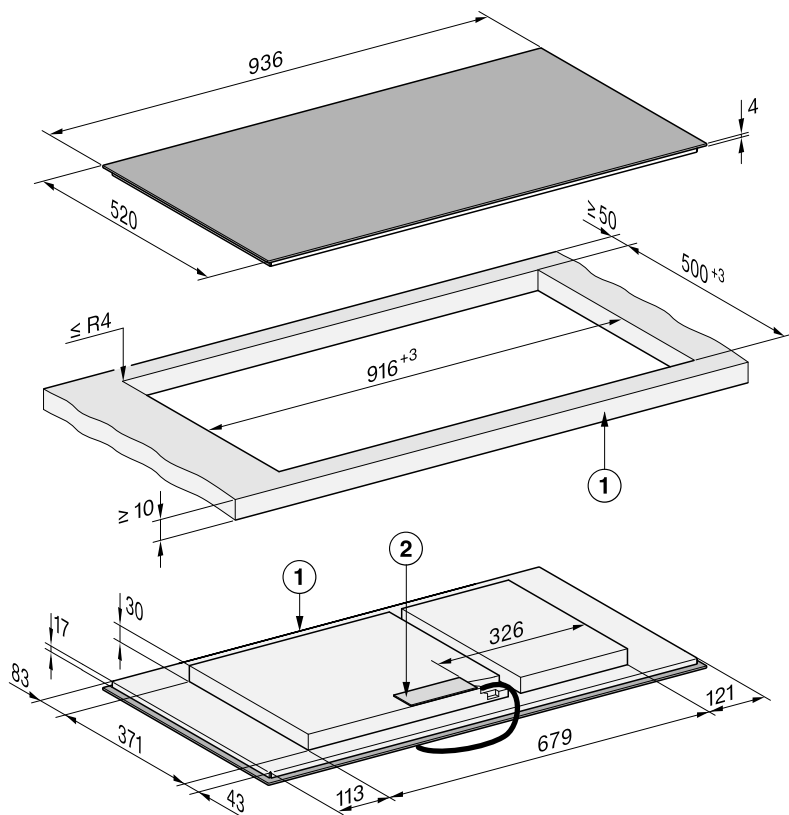
Wszystkie wymiary podane są w mm.

① Przód

② Skrzynka przyłączeniowa

Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

## KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



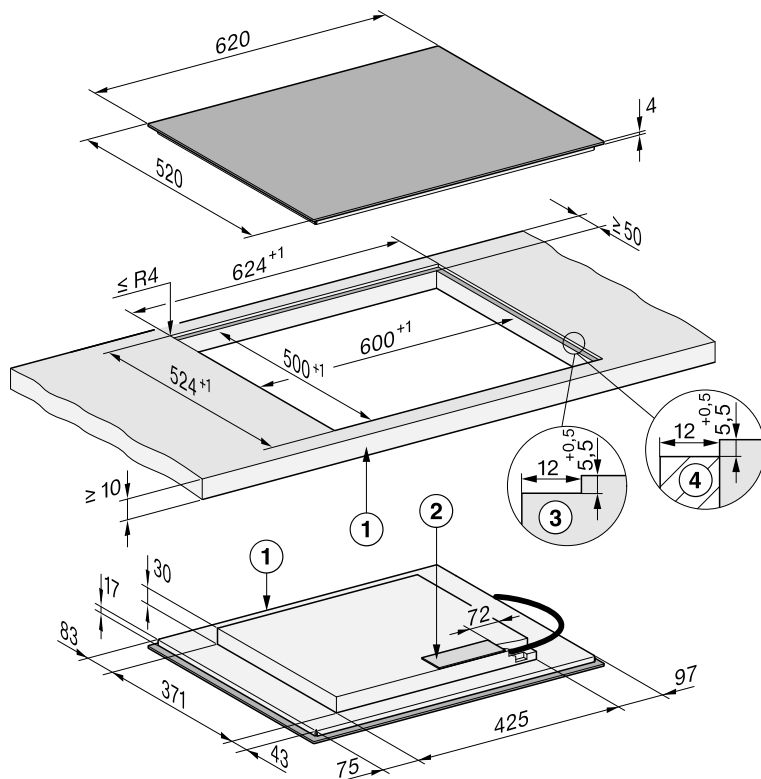
Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Przód
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem

# Instalowanie

## Wymiary zabudowy dla zabudowy zlicowanej

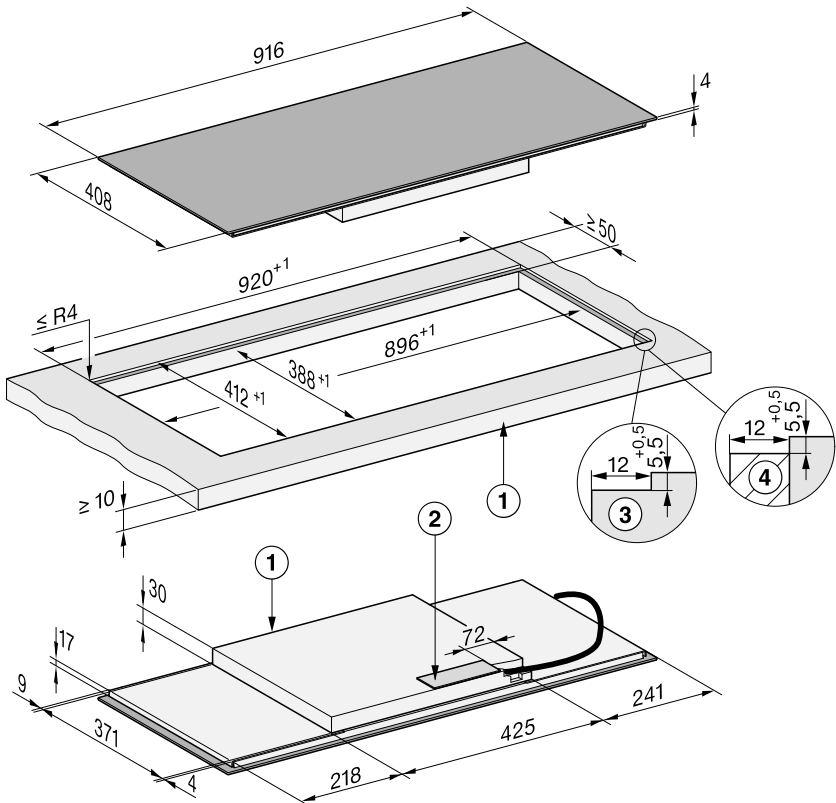
KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

## KM 8575 FL

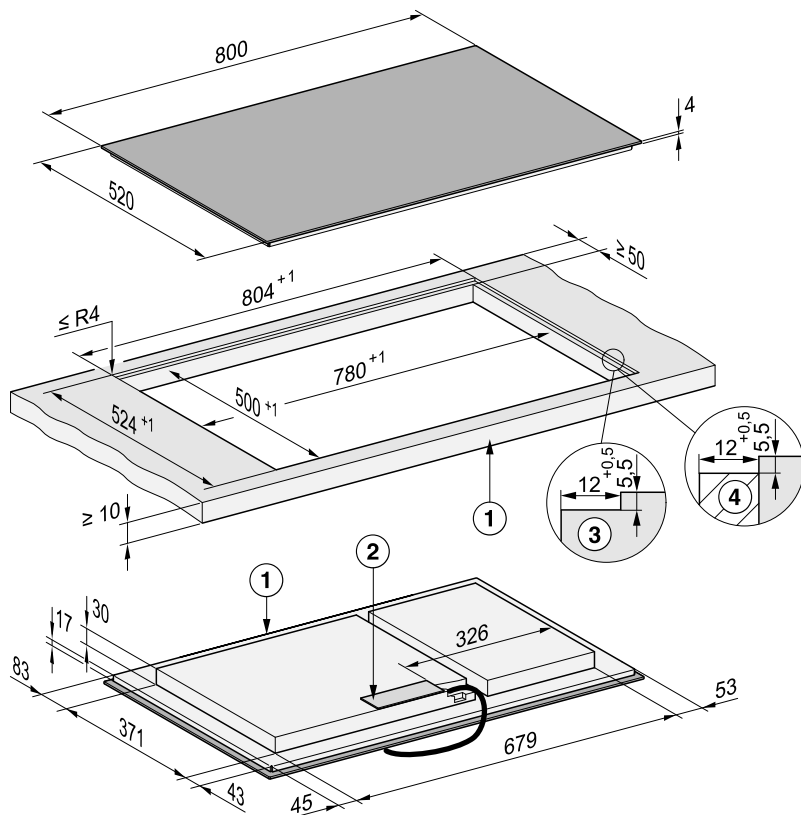


Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)

# Instalowanie

## KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



Wszystkie wymiary podane są w mm.

- ① Prząd
- ② Skrzynka przyłączeniowa  
Przewód przyłączeniowy (L = 1440 mm) jest dołączony luzem
- ③ Frezowanie stopniowe w blacie roboczym z kamienia naturalnego
- ④ Listwa drewniana 12 mm (wyposażenie nie dostarczone wraz z urządzeniem)



# Instalowanie

## Zabudowa nablutowa płyty grzejnej

### Przygotowanie blatu roboczego do montażu nablutowego


- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z drewna: Zabezpieczyć powierzchnie przecięcia specjalnym lakierem, kauczukiem silikonowym lub płynną żywicą, aby uniknąć spęcznienia spowodowanego wilgocią. Materiał uszczelniający musi być odporny na działanie wysokich temperatur.

Zwrócić uwagę, aby materiały te nie dostały się na powierzchnię blatu roboczego.

### Montaż nablutowy płyty grzejnej

Taśma uszczelniająca zapewnia antypoślizgowe osadzenie płyty grzejnej w wycięciu. Szczelina pomiędzy ramką a blatem roboczym zmniejszy się po pewnym czasie.

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Krawędź połączenia (początek i koniec) taśmy uszczelniającej nie może znajdować się w narożniku. Nałożyć niewielką ilość silikonowej masy uszczelniającej na krawędź taśmy uszczelniającej. Nie naklejać taśmy uszczelniającej pod naprężeniem.

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może ulec uszkodzeniu na skutek zwarcia.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym.
- Przeprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.
- Włożyć płytę grzejną centralnie w wycięcie. Upewnić się, że uszczelka przylega do powierzchni blatu roboczego, aby zapewnić szczelność między płytą grzejną a blatem roboczym.
- Jeśli uszczelka nie przylega prawidłowo do blatu roboczego w narożnikach, można ostrożnie poprawić promień narożników ( $\leq R4$ ) za pomocą wyrzynarki.
- Gdy zamontowane jest dno optymalizujące dopływ powietrza, ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.

## Zabudowa zlicowana płyty grzejnej

### Przygotowanie blatu roboczego do zabudowy zlicowanej

- Przestrzegać odstępów bezpieczeństwa.
- Wykonać wycięcie w blacie roboczym.
- Blaty robocze z litego drewna/blaty robocze wyłożone płytkami: Zamocować listwy drewniane 5,5 mm poniżej górnej krawędzi blatu roboczego.

### Montaż zlicowany płyty grzejnej

Taśma uszczelniająca zapewnia stabilne osadzenie płyty grzejnej w wycięciu. Szczelina między ramką a blatem roboczym po pewnym czasie się zmniejsza.

- Nakleić dostarczoną wraz z urządzeniem taśmę uszczelniającą pod krawędzią płyty grzejnej. Krawędź połączenia (początek i koniec) taśmy uszczelniającej nie może znajdować się w narożniku. Nałożyć niewielką ilość silikonowej masy uszczelniającej na krawędź taśmy uszczelniającej. Nie naklejać taśmy uszczelniającej pod naprężeniem.



Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Elektronika płyty grzejnej może ulec uszkodzeniu na skutek zwarcia.

Zlecić podłączenie kabla przyłączeniowego do płyty grzejnej przez wykwalifikowanego elektryka.

- Podłączyć przewód przyłączeniowy do płyty grzejnej zgodnie ze schematem przyłączeniowym.

- Poprowadzić przewód zasilający płyty grzejnej przez wycięcie w blacie roboczym do dołu.


Szczelina między szybą szklano-ceramiczną a blatem roboczym ma przynajmniej 2 mm szerokości.

Szczelina ta jest niezbędna, aby umożliwić prawidłowe uszczelnienie płyty grzejnej.

- Umieścić płytę grzejną w wycięciu i wyśrodkować.
- Gdy zamontowane jest dno optymalizujące dopływ powietrza, ustawić płytę grzejną w taki sposób, żeby wentylatory znajdowały się nad wycięciami.
- Podłączyć płytę grzejną do sieci elektrycznej.
- Sprawdzić działanie płyty grzejnej.
- Wypełnić szczelinę między płytą grzejną a blatem roboczym odpowiednim, odpornym na wysoką temperaturę (co najmniej 160°C), silikonowym środkiem uszczelniającym do fug.

# Instalowanie

## Podłączenie elektryczne

 Uszkodzenia przez nieprawidłowe podłączenie.

Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które powstaną w wyniku nieprawidłowo przeprowadzonych prac instalacyjnych i konserwacyjnych lub napraw albo zostały spowodowane brakiem lub przerwaniem ciągłości przewodu ochronnego po stronie instalacji (np. porażenie elektryczne).

Płyta grzejna powinna być podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez elektryka.

Elektryk musi dokładnie znać i ściśle przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych oraz dodatkowych wymagań lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

Po zakończeniu montażu należy zapewnić ochronę przed dotknięciem elementów w izolacji roboczej.

### Moc całkowita

patrz tabliczka znamionowa

### Dane przyłączeniowe

Wymagane dane przyłączeniowe znajdują się na tabliczce znamionowej. Dane te muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej.

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.


## Wyłącznik różnicowoprądowy

W celu podwyższenia bezpieczeństwa zaleca się poprzedzenie urządzenia wyłącznikiem różnicowoprądowym o prądzie wyzwalającym 30 mA.

### Urządzenia rozłączające

Płyta grzejna musi posiadać możliwość odłączenia od sieci elektrycznej poprzez wielostykowe urządzenie rozłączające. W stanie wyłączonym odległość między stykami musi wynosić przynajmniej 3 mm. Do urządzeń rozłączających należą bezpieczniki i wyłączniki ochronne.

### Odłączanie od sieci

 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Przywrócenie zasilania podczas prac związanych z naprawą i/lub konserwacją może doprowadzić do porażenia prądem.

Po rozłączeniu należy zabezpieczyć sieć przed ponownym włączeniem.

Jeśli obwód elektryczny urządzenia ma zostać odłączony od zasilania, w zależności od wariantu instalacji elektrycznej należy wykonać jedną z poniższych czynności:

### Bezpieczniki topikowe

- Wkładki bezpieczników wyjąć całkowicie z wykręcanych oprawek.

### Bezpieczniki automatyczne

- Naciskać przycisk kontrolny (czerwony), aż wyskoczy przycisk środkowy (czarny).

### Bezpieczniki instalacyjne

- (przełącznik ochronny, co najmniej typu B lub C): przestawić dźwignię wychylną z pozycji 1 (Wł.) na 0 (Wył.).

## Wyłączniki różnicowoprądowe

- (przełącznik różnicowoprądowy):  
przełączyć wyłącznik główny z pozycji 1 (Wył.) na 0 (Wył.) lub nacisnąć przycisk kontrolny.

## Przewód przyłączeniowy

Płyta grzejna musi zostać podłączona za pomocą kabla przyłączeniowego typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju zgodnie ze schematem połączeń.

Możliwości instalacyjne można odczytać ze schematu instalacyjnego.

Dopuszczalne napięcie przyłączeniowe i pobór prądu można znaleźć na tabliczce znamionowej.

## Wymiana przewodu przyłączeniowego

**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej może doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.

Wymiana przewodu przyłączeniowego może zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Przy wymianie przewodu przyłączeniowego stosować wyłącznie kable typu H 05 VV-F (w izolacji PCV) o odpowiednim przekroju. Przewód przyłączeniowy jest do nabycia u producenta lub w serwisie.

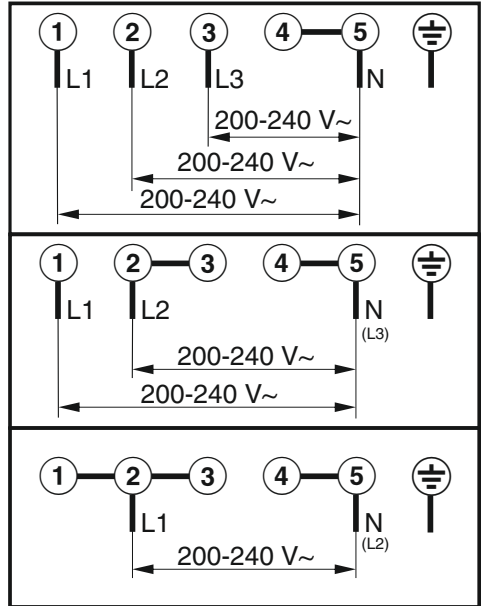
## Schemat przyłączeniowy

Nie każda możliwość przyłączenia jest dozwolona w miejscu instalacji. Przestrzegać obowiązujących przepisów krajowych oraz dodatkowych wymagań lokalnego dostawcy energii elektrycznej.

Maksymalne obciążenie na każdy podłączony przewód fazowy wynosi 3650 W.

## Płyta grzejna z < 5 strefami grzejnymi (≤ 7400 W)

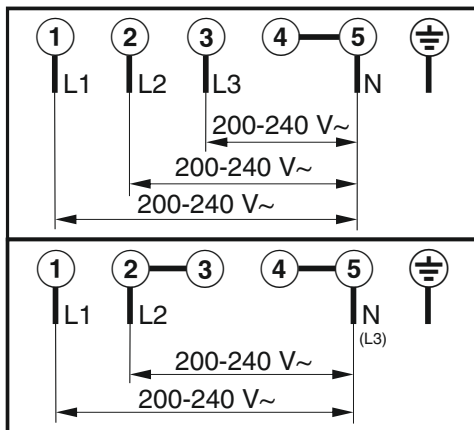
Do podłączenia płyty grzejnej wymagany jest 1. i 2. przewód fazowy. Do 3. przewodu fazowego można podłączyć kolejne urządzenia.



## Płyta grzejna z ≥ 5 strefami grzejnymi (> 7400 W)

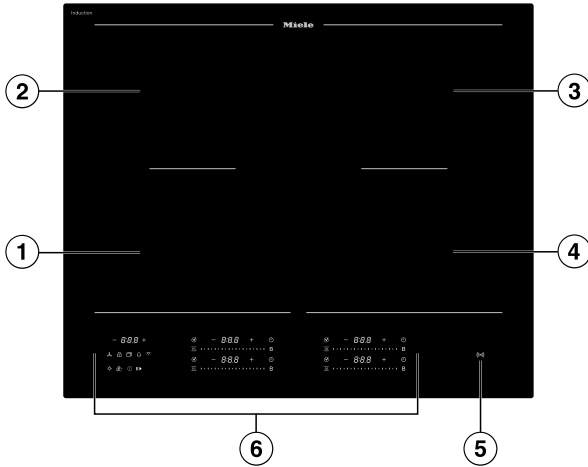
Do podłączenia płyty grzejnej wymagane są wszystkie 3 przewody fazowe. Do przewodów fazowych nie można podłączyć żadnych innych urządzeń.

# Instalowanie



## Płyta grzejna

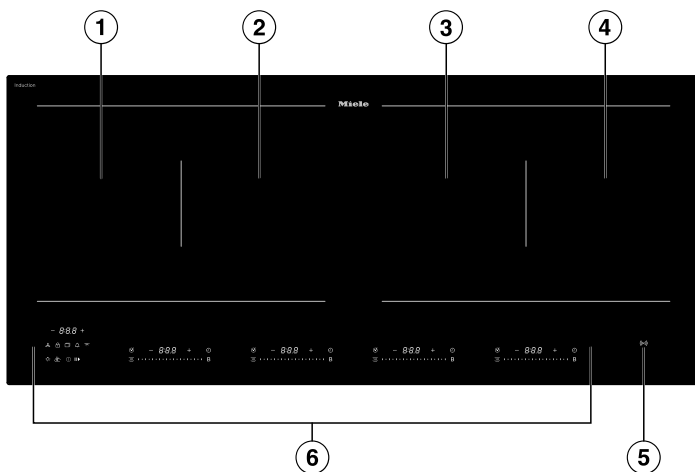
KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish



- ① Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ① i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ③ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ⑤ Wskazanie *Symbol NFC* (☞)
- ⑥ Elementy obsługi i wskaźników

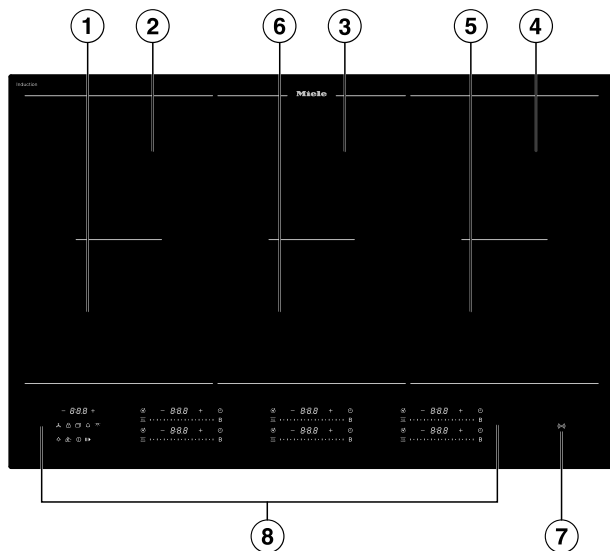
# Wprowadzenie

## KM 8575 FL



- ① Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ① i utworzenia obszaru grzejn-  
nego PowerFlex
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ③ i utworzenia obszaru grzejn-  
nego PowerFlex
- ⑤ Wskazanie *Symbol NFC* (☞)
- ⑥ Elementy obsługi i wskazań

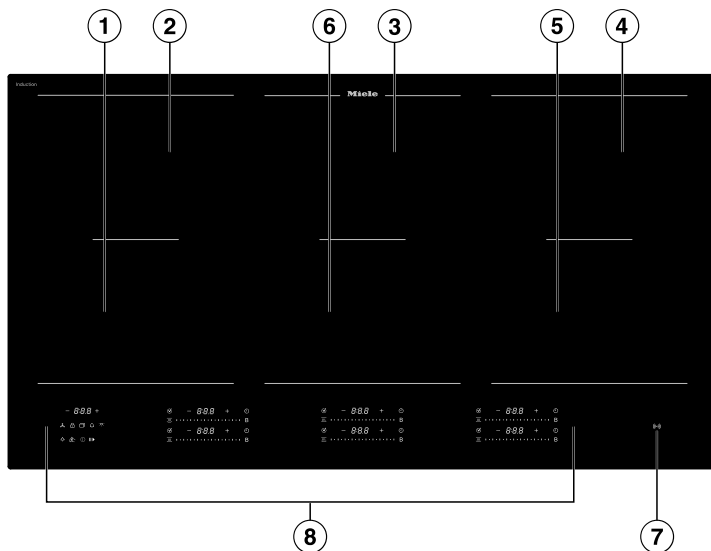
## KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish



- ① Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ① i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ⑥ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ⑤ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ⑤ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑥ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑦ Wskazanie *Symbol NFC* (☎)
- ⑧ Elementy obsługi i wskazań

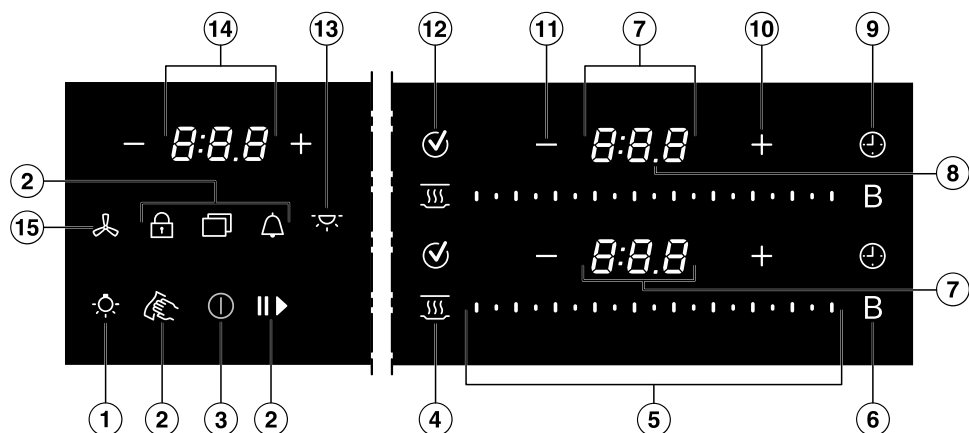
# Wprowadzenie

## KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish



- ① Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ② Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ① i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ③ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ⑥ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ④ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster  
możliwość połączenia ze strefą grzejną PowerFlex ⑤ i utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
- ⑤ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑥ Strefa grzejna PowerFlex z funkcją Booster
- ⑦ Wskazanie *Symbol NFC* (📶)
- ⑧ Elementy obsługi i wskazań

## Elementy obsługi i wskaźń



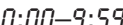










- ① Przycisk *Oświetlenie płyty grzejnej w wyciągu kuchennym Miele* ☼: - opcjonalnie
- ② Przycisk *Menu* ☑ umożliwiające wyświetlanie poniższych przycisków
  - ☞ Przycisk *Blokada przycisków podczas czyszczenia* do blokowania elementów obsługi i wskaźników na 20 sekund
  - 🔔 Przycisk *Timer*, minutnik stosowany w procesach niezależnych od płyty grzejnej
  - ⏸▶ Przycisk *Stop&Go* do zatrzymywania/uruchamiania bieżącego procesu gotowania
  - 🔒 Przycisk *Blokada uruchomienia/Blokada przycisków* do blokowania elementów obsługi i wskaźników
- ③ Przycisk *Wł./Wył.* ①
- ④ Przycisk *Utrzymywanie ciepła* ☰  
Do aktywacji/dezaktywacji specjalnej funkcji Utrzymywanie ciepła
- ⑤ Suwak
  - do ustawiania poziomu mocy
  - do ustawiania czasów
- ⑥ Przycisk *Booster B*

# Wprowadzenie

---

## ⑦ Wskazanie strefy grzejnej

-  Strefa grzejna jest gotowa do pracy
-  Poziom mocy
-  Czas
-  Wskazanie ciepła resztkowego poziom 1
-  Wskazanie ciepła resztkowego poziom 2
-  Wskazanie ciepła resztkowego poziom 3
-  Strefa grzejna PowerFlex połączona w celu utworzenia obszaru grzejnego PowerFlex
-  Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense
-  Brak naczynia lub nieodpowiednie naczynie do gotowania
-  Booster
-  Utrzymywanie ciepła

## ⑧ Wskazanie separatora

Wyświetlanie poziomów pośrednich dla poziomów mocy

## ⑨ Przycisk *Czas trwania* procesu gotowania

Automatycznie wyłącza strefy grzejne po upływie ustawionego czasu  
Mierzy czas trwania procesu gotowania

## ⑩ Przycisk *Plus* +

- do zmiany ustawień
- do ustawiania czasów

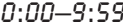
## ⑪ Przycisk *Minus* —


- do zmiany ustawień
- do ustawiania czasów

## ⑫ Przycisk *OK*

## ⑬ Przycisk *Oświetlenie ambiente w wyciągu kuchennym Miele* - opcjonalnie

## ⑭ Wskazanie płyty grzejnej

 Czas

 Blokada uruchomienia/Blokada przycisków jest aktywowana/dezaktywowana


 Tryb pokazowy jest aktywowany/dezaktywowany

 Dostępna jest aktualizacja oprogramowania.

## ⑮ Przycisk *Wyciąg kuchenny* - opcjonalnie

Do wyboru wyciągu kuchennego w celu ustawienia poziomu mocy

## Dane stref grzejnych

| KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish |                            |   |                                       |              |                                       |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|--------------|---------------------------------------|
| Strefa grzejna                                | Wielkość w cm <sup>1</sup> |   | Maks. moc w W przy 230 V <sup>2</sup> |              | Powiązana strefa grzejna <sup>3</sup> |
|   | ∅                          |  |                                       |              |                                       |
| ①   | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19   | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ④                                     |
| ②   | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19   | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ③                                     |
| ③   | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19   | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ②                                     |
| ④   | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19   | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ①                                     |
| ① + ②<br>③ + ④                                | 22–23                      | 22 x 22<br>–<br>23 x 39   | normalnie<br>Booster                  | 3400<br>7300 | -                                     |
|   |                            |   | Łącznie                               | 7300         |                                       |

<sup>1</sup> W podanym zakresie można używać naczyń do gotowania o dowolnej średnicy dna lub dowolnej powierzchni dna (szerokość x głębokość).

<sup>2</sup> Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

<sup>3</sup> Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

# Wprowadzenie

| KM 8575 FL     |                            |                         |                                       |              |                                       |
|----------------|----------------------------|-------------------------|---------------------------------------|--------------|---------------------------------------|
| Strefa grzejna | Wielkość w cm <sup>1</sup> |                         | Maks. moc w W przy 230 V <sup>2</sup> |              | Powiązana strefa grzejna <sup>3</sup> |
|                | ∅                          | □                       |                                       |              |                                       |
| ①              | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>19 x 23 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ④                                     |
| ②              | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>19 x 23 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ③                                     |
| ③              | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>19 x 23 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ②                                     |
| ④              | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>19 x 23 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ①                                     |
| ① + ②<br>③ + ④ | 22–23                      | 22 x 22<br>–<br>39 x 23 | normalnie<br>Booster                  | 3400<br>7300 | -                                     |
|                |                            |                         | łącznie                               | 7300         |                                       |

<sup>1</sup> W podanym zakresie można używać naczyń do gotowania o dowolnej średnicy dna lub dowolnej powierzchni dna (szerokość x głębokość).

<sup>2</sup> Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

<sup>3</sup> Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

# Wprowadzenie

| KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish |                            |                         |                                       |              |                                       |
|--|----------------------------|-------------------------|---------------------------------------|--------------|---------------------------------------|
| Strefa grzejna   | Wielkość w cm <sup>1</sup> |                         | Maks. moc w W przy 230 V <sup>2</sup> |              | Powiązana strefa grzejna <sup>3</sup> |
|  | ∅                          | □                       |                                       |              |                                       |
| ①  | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ②                                     |
| ②  | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ①                                     |
| ③  | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ④                                     |
| ④  | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ③                                     |
| ⑤  | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ⑥                                     |
| ⑥  | 12–23                      | 12 x 12<br>–<br>23 x 19 | normalnie<br>Booster                  | 2100<br>3650 | ⑤                                     |
| ① + ②  | 22–23                      | 22 x 22<br>–<br>23 x 39 | normalnie<br>Booster                  | 3150<br>3650 | -                                     |
| ③ + ⑥<br>④ + ⑤   | 22–23                      | 22 x 22<br>–<br>23 x 39 | normalnie<br>Booster                  | 3400<br>7300 | -                                     |
|  |                            |                         | Łącznie                               | 11 000       |                                       |

<sup>1</sup> W podanym zakresie można używać naczyń do gotowania o dowolnej średnicy dna lub dowolnej powierzchni dna (szerokość x głębokość).

<sup>2</sup> Podana moc może ulegać zmianie w zależności od wielkości i materiału naczyń do gotowania.

<sup>3</sup> Strefa grzejna jest elektrycznie powiązana z tą strefą grzejną w celu umożliwienia zwiększenia mocy.

# Wprowadzenie

## Zarządzanie energią

### Moc całkowita

Płyta grzejna dysponuje maksymalną mocą całkowitą, której ze względów bezpieczeństwa nie można przekroczyć. Maksymalną moc całkowitą można zmniejszyć.

Im wyższa jest moc całkowita płyty grzejnej, tym więcej poziomów mocy/funkcji specjalnych można używać jednocześnie na wszystkich strefach grzejnych.

Jeśli ustawione poziomy mocy/funkcje specjalne wymagają większej mocy niż dostępna moc całkowita, płyta grzejna rozdzieli możliwą do wykorzystania moc pomiędzy strefy grzejne.

### Podział mocy

Strefy grzejne na płycie grzejnej mogą być połączone ze sobą parami. Dzięki połączeniu może nastąpić przeniesienie mocy z jednej strefy grzejnej (A) na inną strefę grzejną (B). Takie przeniesienie spowoduje zmniejszenie mocy strefy grzejnej (A).

Przykład: Aktywowana została funkcja Booster strefy grzejnej (B).

Strefa grzejna (B), która wymaga dodatkowej mocy, jest definiowana przez ustawienie wprowadzone na płycie grzejnej jako ostatnie.

Naczynie do gotowania M Sense ma pierwszeństwo przed wszystkimi innymi ustawieniami i naczyniami do gotowania:

1. naczynie do gotowania M Sense przed standardowym naczyniem do gotowania

2. naczynie do gotowania M Sense z najkrótszym czasem pozostałym przed naczyniami do gotowania M Sense z dłuższymi czasami pozostałymi

Maksymalną moc całkowitą oraz informacje o tym, które strefy grzejne są ze sobą powiązane, można znaleźć w danych dotyczących stref grzejnych.

Maksymalną moc całkowitą można zmniejszyć.

### Skutki podziału mocy

Gdy strefa grzejna oddaje moc, może to mieć następujący wpływ na tę strefę grzejną:

- Poziom mocy zostanie zredukowany.
- Automatyka zagotowywania zostanie dezaktywowana. Gotowanie będzie kontynuowane na ustawionym poziomie kontynuacji gotowania. Jeśli moc okaże się niewystarczająca, poziom mocy zostanie zredukowany w większym zakresie.
- Funkcja Booster zostanie dezaktywowana.
- Strefa grzejna zostanie wyłączona.

Gdy strefa grzejna nie oddaje już mocy innej strefie, poziom mocy może zostać ponownie zwiększony.

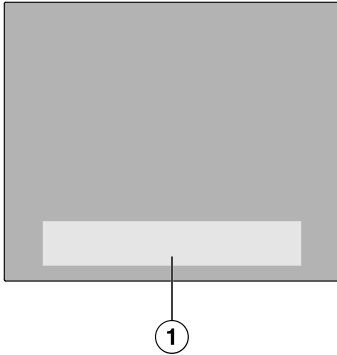
**Wskazówka:** W przypadku przyrządzenia na jednej strefie grzejnej dużych ilości produktów spożywczych należy przełączyć pozostałe strefy grzejne na niższe poziomy mocy.

## Zasady obsługi

### Wyłączona płyta grzejna

Przy wyłączonej płycie grzejnej widoczny jest tylko nadrukowany symbol przycisku ① *Wł./Wył.* Po włączeniu płyty grzejnej zaświecą się pozostałe przyciski.

### Obsługa



① Obszar przycisków i wskazań

Szklano-ceramiczna płyta grzejna jest wyposażona w przyciski, które reagują na dotyk palca.

Każda reakcja przycisków zostaje potwierdzona sygnałem akustycznym. Ze względów bezpieczeństwa przycisk ① *Wł./Wył.* musi być naciskany przy włączaniu nieco dłużej niż pozostałe przyciski.

### Połączenie z siecią

Płyta grzejna jest wyposażona w zintegrowany moduł Wi-Fi. Płyta grzejna może być połączona z siecią domową lub tylko z wyciągiem kuchennym Miele. Moduł Wi-Fi umożliwia korzystanie z aplikacji Miele na mobilnym urządzeniu końcowym.

Po pierwszym połączeniu płyty grzejnej z siecią Wi-Fi połączenie będzie automatycznie przywracane przy każdym ponownym włączeniu urządzenia.

Należy upewnić się, że w miejscu ustawienia płyty grzejnej dostępna jest sieć Wi-Fi o wystarczającej mocy sygnału.

Połączenie płyty grzejnej z siecią Wi-Fi zwiększa zużycie energii, także wtedy, gdy płyta grzejna jest wyłączona.

### Smart Extras dzięki aplikacji Miele\*

Połączenie z siecią za pośrednictwem aplikacji Miele oferuje dostęp do wielu funkcji Smart Extras, które obejmują między innymi:

- sprawdzanie informacji o stanie,
- korzystanie z dodatkowych przydatnych funkcji,
- możliwość korzystania z najnowszych usprawnień i rozwiązań firmy Miele dzięki aktualizacjom oprogramowania płyty grzejnej (tylko poprzez połączenie Wi-Fi).

Szczegółowe informacje na temat Smart Extras można znaleźć na stronie internetowej Miele, w Apple App Store® lub Google Play Store™.

\* Dodatkowa oferta cyfrowa Miele & Cie. KG. W zależności od modelu i lokalizacji zakres funkcji może się różnić. Wymagane jest wyrażenie zgody na ogólne warunki handlowe oraz politykę prywatności w odniesieniu do produktów i usług cyfrowych firmy Miele w aplikacji Miele. Miele zastrzega sobie prawo do zmiany lub wycofania oferty cyfrowej w dowolnym momencie.

# Wprowadzenie

---

## Funkcje specjalne

### Naczynie do gotowania M Sense ready

Płyta grzejna umożliwia używanie naczyń do gotowania M Sense.

Naczynie do gotowania M Sense jest wyposażone w czujniki. Czujniki te ułatwiają proces gotowania.

Naczynie do gotowania M Sense jest elementem wyposażenia dodatkowego, które można nabyć osobno. Zakupu można dokonać w sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u dystrybutora Miele.

### Sterowanie wyciągiem kuchennym

#### Con@ctivity 3.0

Con@ctivity 3.0 oznacza bezpośrednią komunikację pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele. Komunikacja jest realizowana przez połączenie sieciowe. Con@ctivity 3.0 pozwala na automatyczne sterowanie wyciągiem kuchennym w zależności od stanu roboczego płyty grzejnej.

Wersje Con@ctivity płyty grzejnej i wyciągu kuchennego muszą być zgodne.

Dalsze informacje na ten temat można znaleźć w instrukcji użytkownika i montażu wyciągu kuchennego.

### Stałe rozpoznawanie garnków

Gdy na strefie grzejnej zostanie ustawione naczynie do gotowania, automatycznie zostaje aktywowany Suwak tej strefy grzejnej.

### Rozpoznanie wielkości garnka

Wielkość naczynia do gotowania jest rozpoznawana w granicach strefy grzejnej. Wydatek energii zostaje dostosowany do wielkości garnka.

## Obszar grzejny PowerFlex

W przypadku obszaru grzejnego PowerFlex łączone są 2 strefy grzejne PowerFlex. Dzięki temu można użyć większego naczynia do gotowania.

Strefy grzejne PowerFlex są automatycznie łączone w obszar grzejny PowerFlex, gdy zostanie na nich postawione wystarczająco duże naczynie do gotowania. Strefy grzejne PowerFlex można również połączyć ręcznie.

### Przejęcie mocy

Jeśli naczynie do gotowania na płycie grzejnej zostanie w ciągu 20 sekund przestawione na inną strefę grzejną, ustawienia zostaną automatycznie przeniesione na nową pozycję. Potwierdzenie nie jest wymagane. Wszystkie ustawione funkcje czasowe nadal działają.

### Booster płyty grzejnej

Booster zwiększa moc, żeby szybciej podgrzewać duże ilości, np. wody do gotowania makaronu.

### Stop&Go

W przypadku aktywacji funkcji Stop&Go wszystkie poziomy mocy zostają zredukowane do 1.

Po dezaktywacji zostaje przywrócony ostatnio ustawiony poziom mocy.

**Wskazówka:** użycie tej funkcji specjalnej jest wskazane, gdy istnieje ryzyko wykipienia.

### Poziomy mocy płyty grzejnej

Moc, z jaką podgrzewane jest naczynie do gotowania, można ustawić na poziomie od 1 do 9.

Pomiędzy poszczególnymi poziomami mocy dostępne są poziomy pośrednie. Poziomy pośrednie umożliwiają bardziej precyzyjne ustawianie mocy.

Jeśli poziomy pośrednie nie są potrzebne, można je dezaktywować w ustawieniach.

## Automatyka zagotowywania

Przy aktywowanej automatyce zagotowywania strefa grzejna rozgrzewa się automatycznie z maksymalną mocą (zagotowywanie), a następnie przełącza się z powrotem na ustawiony wcześniej docelowy poziom mocy (poziom kontynuacji gotowania).

## Funkcje czasowe

Dostępne są 3 funkcje czasowe:

- Timer
- Czas trwania procesu gotowania
- Upływ czasu w procesie gotowania

Funkcje mogą być używane równocześnie.

### Timer

W przypadku procesów niezależnych od płyty grzejnej można ustawić minutnik.

### Czas trwania procesu gotowania

Istnieje możliwość ustawienia czasu, po którym strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona. Funkcja może być używana jednocześnie w odniesieniu do wszystkich stref grzewczych.

### Upływ czasu w procesie gotowania

Można zmierzyć, jak długo trwa proces gotowania.

### Blokada uruchomienia

Gdy blokada uruchomienia jest aktywowana, nie można włączyć płyty grzejnej.

### Blokada przycisków

Blokada przycisków jest aktywowana przy włączonej płycie grzejnej. Po jej aktywacji płytę grzejną można obsługiwać tylko warunkowo.

### Funkcja Recall

Jeśli płyta grzejna zostanie przypadkowo wyłączona podczas pracy, za pomocą tej funkcji specjalnej można przywrócić wszystkie ustawienia.

### Utrzymywanie ciepła

Za pomocą tej funkcji specjalnej można utrzymywać temperaturę potrawy bezpośrednio po jej przyrządzeniu.

### Blokada przycisków podczas czyszczenia

Przyciski płyty grzejnej można zablokować na 20 sekund, np. w celu usunięcia zabrudzeń. Ⓛ *Wł./Wył.* nie jest zablokowana.

### Ustawienia

Ustawienia płyty grzejnej można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### Tryb pokazowy

Ta funkcja specjalna umożliwi dystrybutorom prezentację płyty grzejnej bez podgrzewania.

### Wskazanie ciepła resztkowego

Gdy jedna strefa grzejna jest gorąca, po wyłączeniu wszystkich stref grzejnych zapala się wskazanie ciepła resztkowego.

Segmenty wskazania ciepła resztkowego gasną kolejno w miarę stygnięcia stref grzejnych. Ostatni segment gaśnie dopiero wtedy, gdy można bez ryzyka dotknąć stref grzejnych.

# Wprowadzenie

## Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

### Przyciski są zakryte

Płyta grzejna wyłączy się automatycznie w przypadku zakrycia jednego lub kilku przycisków na dłużej niż na ok. 10 sekund, np. dotknięciem palca, potrawą, która wykypiała, lub odłożonymi przedmiotami. Na płycie grzejnej Wskazanie płyty grzejnej miga krótko  $\mathcal{L}$  i rozbrzmiewa sygnał.

Gdy przedmioty i/lub zabrudzenia zostaną usunięte,  $\mathcal{L}$  gaśnie i płyta grzejna jest ponownie gotowa do pracy.

### Czas pracy jest zbyt długi

Wyłącznik bezpieczeństwa zostaje uruchomiony automatycznie, gdy strefa grzejna jest nagrzewana przez wyjątkowo długi czas. Czas ten zależy od wybranego poziomu mocy. Jeśli zostanie on przekroczony, strefa grzejna wyłączy się i pojawi się wskazanie ciepła resztkowego. Po wyłączeniu i ponownym włączeniu strefa grzejna jest ponownie gotowa do pracy.

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa można dostosować, zmieniając poziom bezpieczeństwa.

| Funkcja specjalna/poziom mocy   | Maksymalny czas pracy [godz.:min] |       |       |
|---|-----------------------------------|-------|-------|
|   | Poziom bezpieczeństwa             |       |       |
|   | 0 <sup>1</sup>                    | 1     | 2     |
| Utrzymywanie ciepła   | 2:00                              | 2:00  | 2:00  |
| 1.0   | 10:00                             | 8:00  | 5:00  |
| 1.5   | 10:00                             | 7:00  | 4:00  |
| 2.0/2.5   | 5:00                              | 4:00  | 3:00  |
| 3.0/3.5   | 5:00                              | 3:30  | 2:00  |
| 4.0/4.5   | 4:00                              | 2:00  | 1:30  |
| 5.0/5.5   | 4:00                              | 1:30  | 1:00  |
| 6.0/6.5   | 4:00                              | 1:00  | 00:30 |
| 7.0/7.5   | 4:00                              | 00:42 | 00:24 |
| 8.0   | 4:00                              | 00:30 | 00:20 |
| 8.5   | 4:00                              | 00:30 | 00:18 |
| 9.0   | 1:00                              | 00:24 | 00:10 |
| Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense - brak aktywnego programu | 12:00                             | 12:00 | 12:00 |
| Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense - program aktywny         | 12:00                             | 3:00  | 1:00  |

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Aby uniknąć uszkodzeń płyty grzejnej w wyniku działania zbyt wysokich temperatur, zabezpieczenie przed przegrzaniem podejmie jedno z poniższych działań:

### Działania w ramach ochrony termicznej

- Włączona funkcja Booster zostaje anulowana.
- Ustawiony poziom mocy zostaje zredukowany.
- Strefa grzejna wyłącza się. Na wskaźniku Wskazanie płyty grzejnej miga **Err** na przemian z **044**.
- Wszystkie strefy grzejne wyłączają się.

### Przyczyny wyzwolenia zabezpieczenia przed przegrzaniem

Zabezpieczenie przed przegrzaniem może zostać wyzwolone w następujących sytuacjach:

- Ustawione naczynie do gotowania jest podgrzewane bez zawartości.
- Podgrzewany jest tłuszcz lub olej przy wysokim poziomie mocy.
- Spód płyty grzejnej nie jest wystarczająco wentylowany.
- Gorąca strefa grzejna została z powrotem włączona po awarii zasilania.

### Identyfikator modelu i numer seryjny

Na płycie grzejnej może być wyświetlany identyfikator modelu i numer seryjny.

### Wersja oprogramowania

Na płycie grzejnej może być wyświetlana wersja oprogramowania płyty grzejnej.

## Aktualizacja oprogramowania

Aby otrzymywać aktualizacje, należy połączyć się z siecią domową.

Gdy jest dostępna nowa aktualizacja, na Wskazanie płyty grzejnej wyświetlany jest komunikat.

Aktualizacje można:

- przeprowadzić od razu,
- odłożyć i przeprowadzić w późniejszym terminie,
- wyłączyć na stałe.

Jeśli aktualizacja nie zostanie zainstalowana lub zostanie zainstalowana później, nadal możliwe jest normalne korzystanie z płyty grzejnej. Firma Miele zaleca zainstalowanie aktualizacji w najbliższym możliwym terminie.

## Akcesoria dodatkowe

W sklepie internetowym Miele, w serwisie Miele lub u swojego sprzedawcy Miele można nabyć produkty przeznaczone specjalnie do płyty grzejnej, jak np. naczynia do gotowania i środki czyszczące.

Do sklepu internetowego Miele można się dostać za pomocą następującego kodu QR:



# Pierwsze uruchomienie

## Rozpakowywanie płyty grzejnej

- Tabliczkę znamionową, znajdującą się w dokumentacji dostarczonej wraz z urządzeniem, należy nakleić w przewidzianym do tego miejscu określonym w rozdziale „Serwis”.
- Usunąć ewentualną folię ochronną i naklejki.

## Pierwsze czyszczenie płyty grzejnej

- Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płytę grzejną wilgotną ściereczką.
- Wyrzec płytę grzejną do sucha.

## Pierwsze włączanie płyty grzejnej

Podzespoły z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Gdy płyta grzejna zostanie uruchomiona po raz pierwszy, dochodzi do wytworzenia specyficznego zapachu i ew. mogą wystąpić opary. Także przy podgrzewaniu zwojów indukcyjnych w ciągu pierwszych godzin pracy powstaje nieprzyjemny zapach. Przy każdym następnym użyciu zapach się zmniejsza i w końcu zanika całkowicie.

Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani też nie są szkodliwe dla zdrowia.

## Połączenie z siecią

Płytę grzejną można:

- połączyć z siecią domową za pomocą mobilnego urządzenia końcowego,
- połączyć bezpośrednio z wyciągiem kuchennym Miele.

Obie opcje połączenia z siecią umożliwiają sterowanie wyciągiem kuchennym.

Dzięki połączeniu z siecią za pomocą mobilnego urządzenia końcowego można korzystać z dodatkowych funkcji. Więcej informacji patrz rozdział „Opis urządzenia”, punkt „Połączenie z siecią”.

## Wymagania dotyczące nawiązywania połączenia z siecią domową

W celu nawiązania połączenia z siecią należy spełnić następujące wymagania:

1. W miejscu ustawienia jest dostępna sieć domowa.  
Przygotować hasło do sieci Wi-Fi.
2. Aplikacja Miele jest dostępna na mobilnym urządzeniu końcowym.
3. Użytkownik posiada konto użytkownika w aplikacji Miele.
4. Nie istnieje bezpośrednie połączenie Wi-Fi pomiędzy płytą grzejną a wyciągiem kuchennym Miele.

Dostępne są 2 możliwości połączenia płyty grzejnej z siecią domową:


- NFC
- Scan & Connect

Obie możliwości prowadzą do tego samego rezultatu.

## Korzystanie z NFC


Podczas pierwszych 20 włączeń płyty grzejnej wskazanie (📶) *NFC (Near Field Communication)* jest aktywowane automatycznie. Przy 21. włączeniu płyty grzejnej wskazanie (📶) *NFC (Near Field Communication)* należy aktywować ręcznie.

Funkcja NFC w mobilnym urządzeniu końcowym jest aktywna.



- Włączyć płytę grzejną.
- Przesunąć mobilne urządzenie końcowe nad wskazaniem  NFC (Near Field Communication), zachowując odległość  $\leq 1$  cm.

Jeśli użytkownik zainstalował aplikację Miele i posiada konto użytkownika, nastąpi bezpośrednie przekierowanie do połączenia z siecią.

Jeśli aplikacja Miele nie została jeszcze zainstalowana, nastąpi przekierowanie do sklepu Apple App Store® lub Google Play Store™.

- Zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.
- Ponownie przesunąć mobilne urządzenie końcowe nad wskazaniem  NFC (Near Field Communication), zachowując odstęp  $>1$  cm.

Aplikacja Miele przeprowadzi użytkownika przez proces konfiguracji.

**Wskazówka:** Jeśli nie można znaleźć na płycie grzejnej wskazania  NFC (Near Field Communication), wyświetlić np. identyfikator modelu. Wskazanie  NFC (Near Field Communication) zostanie wtedy podświetlone.

## Korzystanie z funkcji Scan & Connect



- Zeskanować kod QR.

Jeśli użytkownik zainstalował aplikację Miele i posiada konto użytkownika, nastąpi bezpośrednie przekierowanie do połączenia z siecią.

Jeśli aplikacja Miele nie została jeszcze zainstalowana, nastąpi przekierowanie do sklepu Apple App Store® lub Google Play Store™.

- Należy zainstalować aplikację Miele i skonfigurować konto użytkownika.
- Ponownie zeskanować kod QR.

Aplikacja Miele przeprowadzi użytkownika przez proces konfiguracji.

## Wymagania dotyczące bezpośredniego połączenia z wyciągiem kuchennym Miele

W celu połączenia z siecią należy spełnić następujące wymagania:

1. Wyciąg kuchenny Miele posiada funkcję Con@ctivity 3.0.
2. Płyta grzejna nie jest połączona z siecią domową.

## Połączenie płyty grzejnej z wyciągiem kuchennym Miele

Informacje wymagane do połączenia wyciągu kuchennego można znaleźć w odpowiedniej instrukcji użytkownika i montażu.

- Uruchomić nawiązywanie połączenia na wyciągu kuchennym.
- Włączyć płytę grzejną.

Jeśli połączenie zostało nawiązane pomyślnie, w polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się kod  $\mathcal{L}:\mathcal{D}\mathcal{D}$ . Jeśli nie udało się nawiązać połączenia, w polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się kod  $\mathcal{L}:\mathcal{D}\mathcal{I}$ . Ponownie wykonać opisane powyżej kroki.

Funkcja Con@ctivity 3.0 jest teraz aktywowana.


# Pierwsze uruchomienie

---

## Resetowanie ustawień

- Zresetować ustawienia w przypadku przełączania się z jednej opcji połączenia na inną.
- Ustawienia należy zresetować, gdy płyta grzejna ma zostać poddana utylizacji, sprzedana lub gdy uruchamiana jest używana płyta grzejna. Tylko w ten sposób można zagwarantować, że wszystkie dane osobiste zostaną usunięte i poprzedni użytkownik nie będzie miał już dostępu do płyty grzejnej.

W przypadku wymiany routera resetowanie nie jest konieczne.


- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:


- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:
  - Ł* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.


- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok wskazania Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanim polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *909*
- Nacisnąć  *OK*.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanim polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *Ł01*

- Nacisnąć na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej  *OK*.


Ustawienia Wi-Fi są zresetowane. W polu Wskazania stref grzejnych wyświetla się *Ł01*.

## Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące obsługi

 Zagrożenie pożarowe spowodowane przegrzaniem produktów spożywczych.


Pozostawione bez nadzoru produkty spożywcze mogą się przegrzać i zapalić.

Nie pozostawiać płyty grzejnej w czasie pracy bez nadzoru.

 Niebezpieczeństwo odniesienia oparzeń o gorące strefy grzejne.

Po zakończeniu gotowania strefy grzejne są gorące.


Nie dotykać stref grzejnych, dopóki świecą się wskazania ciepła resztkowego.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące przedmioty.

W przypadku włączonej płyty grzejnej, przypadkowego włączenia lub występowania ciepła resztkowego istnieje ryzyko nagrzania się metalowych przedmiotów pozostawionych na płycie grzejnej.

Nie wykorzystywać płyty grzejnej jako powierzchni do odkładania.

Po użyciu wyłączać płytę grzejną przyciskiem .

 Gorące naczynia do gotowania na przyciskach i wskaźnikach mogą uszkodzić znajdującą się pod nimi elektronikę.

Przyciski nie reagują.


Dochodzi do niezamierzonych przełączeń.

Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie.

Nie stawiać gorących naczyń do gotowania na przyciskach i wskaźnikach.

► Nigdy nie podgrzewać patelni z powłoką nieprzywierającą za pomocą funkcji Booster.

### Włączanie płyty grzejnej


- Nacisnąć  *Wł./Wył.*

Zaświecą się pozostałe przyciski.


Jeśli nie zostanie wykonana kolejna czynność, płyta grzejna wyłączy się po kilku sekundach ze względów bezpieczeństwa.

### Wyłączanie płyty grzejnej/strefy grzejnej

#### Wyłączanie płyty grzejnej

- Aby wyłączyć płytę grzejną i tym samym wszystkie strefy grzejne, nacisnąć  *Wł./Wył.*

#### Wyłączanie strefy grzejnej

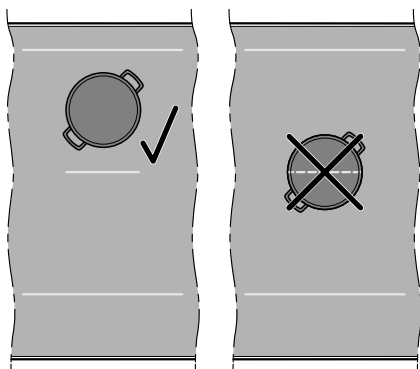
- Nacisnąć na odpowiednim elemencie obsługi Suwak pozycję .

# Obsługa

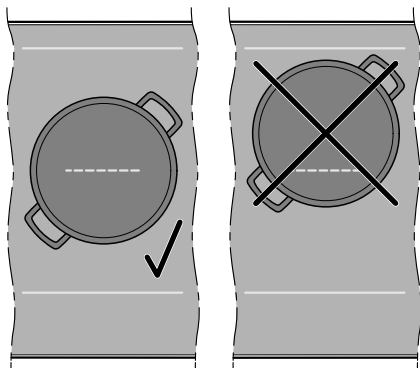
## Pozycjonowanie naczyń do gotowania na obszarach grzejnych PowerFlex

Informacje na temat przyporządkowania wielkości naczyń do gotowania oraz ich pozycji można znaleźć w danych dotyczących stref grzejnych danego modelu płyty grzejnej.

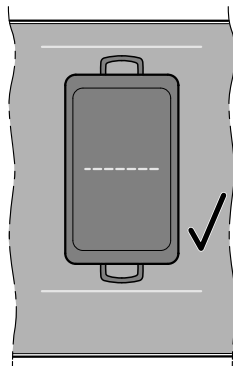
- Ustawić naczynie do gotowania w sposób pokazany poniżej:



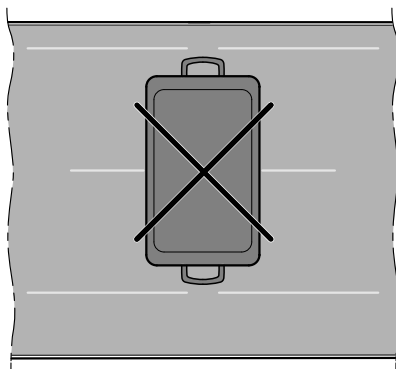
Strefa grzejna PowerFlex



Obszar grzejny PowerFlex 1



Obszar grzejny PowerFlex 1



Obszar grzejny PowerFlex

- <sup>1</sup> Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po prawidłowym ustawieniu naczynia do gotowania można sterować obszarem grzejnym PowerFlex za pomocą ustawień przedniej strefy grzejnej.

## Poziomy mocy płyty grzejnej

### Ustawianie poziomy mocy strefy grzejnej

Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia do

gotowania na strefie grzejnej, pole Wskazanie strefy grzejnej świeci jasnym światłem.

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem.

- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na odpowiednim elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetla się poziom mocy.

## Ustawianie poziomu mocy strefy grzejnej – bez poziomów pośrednich

Stałe rozpoznawanie garnków jest fabrycznie aktywowane. Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia do gotowania na strefie grzejnej, pole Wskazanie strefy grzejnej świeci jasnym światłem.

Zakres ustawień poziomów mocy bez poziomów pośrednich jest wybierany w ustawieniach.

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem.

- Przesunąć palcem w prawo lub w lewo na odpowiednim elemencie obsługi Suwak, aż w powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany poziom mocy.

W powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetla się poziom mocy.

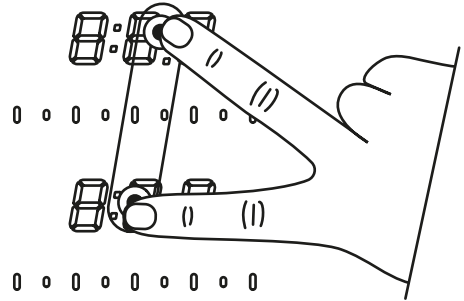
## Zmiana poziomu mocy strefy grzejnej

- Dotknąć na odpowiednim Suwak pozycję odpowiadającą żądanemu poziomowi mocy.

## Obszar grzejny PowerFlex

### Ręczne łączenie stref grzejnych PowerFlex

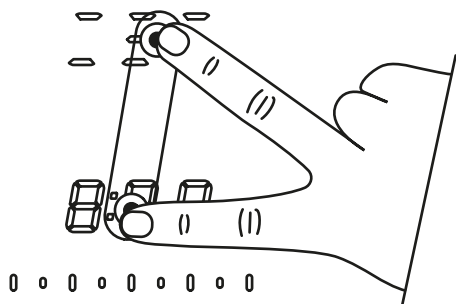
Funkcji specjalnej PowerFlex nie można używać z aktywowanym Naczynie do gotowania M Sense.



- W celu ręcznego połączenia stref grzejnych PowerFlex dotknąć jednocześnie środkowej części obu pól Wskazania stref grzejnych stref grzejnych, które mają zostać połączone.

# Obsługa

## Ręczne rozłączanie stref grzejnych PowerFlex



- W celu ręcznego rozłączenia stref grzejnych PowerFlex dotknąć jednocześnie środkowej części obu pól Wskazania stref grzejnych stref grzejnych, które mają zostać rozłączone.

## Booster

### Aktywacja funkcji Booster

Funkcja specjalna Booster nie może być używana razem z aktywowanymi naczyniami do gotowania M Sense.

Po włączeniu funkcji Booster ustawienie powiązanej strefy grzejnej może ulec zmianie.

W przypadku płyty grzejnej z maksymalnie 5 strefami grzejnymi jednoczesne korzystanie z funkcji Booster jest możliwe na maksymalnie 2 strefach grzejnych lub na 1 obszarze grzejnym PowerFlex.

W przypadku płyty grzejnej z 6 strefami grzejnymi korzystanie z funkcji Booster jest możliwe w następujący sposób:

- na obu środkowych lub prawych strefach grzejnych jednocześnie z funkcją Booster na 1 strefie grzejnej po lewej stronie bądź na obszarze grzejnym PowerFlex po lewej stronie  
lub
- na środkowym lub prawym obszarze grzejnym PowerFlex z funkcją Booster na 1 strefie grzejnej po lewej stronie bądź obszarze grzejnym PowerFlex po lewej stronie

Funkcja Booster jest aktywna przez maksymalnie 15 minut.

- Ustawić naczynie do gotowania na żądanej strefie grzejnej.
- W razie potrzeby ustawić poziom mocy.
- Nacisnąć B *Booster*.

Na wskazaniu Wskazanie strefy grzejnej wyświetla się *b*.

### Dezaktywacja funkcji Booster

- Nacisnąć B *Booster*.

lub

- Ustawić inny poziom mocy.

W przypadku dezaktywacji funkcji Booster lub po upływie czasu działania funkcji Booster, jeśli

- przed jej aktywacją nie ustawiono żadnego poziomu mocy, urządzenie automatycznie przełączy się z powrotem na poziom mocy 9.
- przed jej aktywacją ustawiono poziom mocy, urządzenie przełączy się z powrotem na poprzednio wybrany poziom mocy.

## Aktywacja/dezaktywacja funkcji Stop&Go

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

Wszystkie funkcje czasowe, czasy działania funkcji Booster i czasy zagotowywania są nadal odliczane. Ustawień timera nie można zmienić. Płytę grzejną można tylko wyłączyć.

Funkcja specjalna Stop&Go w przypadku naczyń do gotowania M Sense jest aktywna przez 3 minuty.

Jeśli funkcja specjalna nie zostanie dezaktywowana w ciągu 1 godziny, płyta grzejna wyłączy się.

■ Nacisnąć  *Menu*.

■ Nacisnąć **II** ► *Stop&Go*.

Moc aktywnych stref grzejnych jest redukowana z ustawionego poziomu mocy do poziomu mocy 1.0 lub przełączana z powrotem.

Strefy grzejne z funkcją utrzymywania ciepła pozostają bez zmian.

## Automatyka zagotowywania

Czas zagotowywania zależy od ustawionego poziomu kontynuacji gotowania:

| Poziom kontynuacji gotowania | Czas zagotowywania [min:s] <sup>1</sup> |
|------------------------------|---|
| 1.0                          | ok. 0:15                                |
| 1.5                          | ok. 0:15                                |
| 2.0                          | ok. 0:15                                |
| 2.5                          | ok. 0:15                                |
| 3.0                          | ok. 0:25                                |
| 3.5                          | ok. 0:25                                |
| 4.0                          | ok. 0:50                                |
| 4.5                          | ok. 0:50                                |
| 5.0                          | ok. 2:00                                |
| 5.5                          | ok. 5:50                                |
| 6.0                          | ok. 5:50                                |
| 6.5                          | ok. 2:50                                |
| 7.0                          | ok. 2:50                                |
| 7.5                          | ok. 2:50                                |
| 8.0                          | ok. 2:50                                |
| 8.5                          | ok. 2:50                                |
| 9.0                          | —                                       |

<sup>1</sup> Jeśli podczas zagotowywania naczynie do gotowania zostanie tymczasowo zdjęte ze strefy grzejnej, czas zagotowywania zostanie wydłużony o czas bez ustawionego naczynia.

## Aktywacja automatyki zagotowywania

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

# Obsługa

Podczas zagotowywania nie można ustawić żadnych funkcji czasowych. Aktualne wskazanie upływającego czasu zostaje wyłączone.

- Nacisnąć na elemencie dotykowym Suwak żądany poziom kontynuacji gotowania i przytrzymać (przez ok. 3 sekundy), aż rozlegnie się sygnał.

Poziom mocy pulsuje podczas szybkiego zagotowywania (poziom mocy 9).

## Dezaktywacja automatyki zagotowywania

- Ustawić inny poziom mocy.

lub

- Ustawić ponownie ten sam poziom mocy.

## Funkcje czasowe

Dostępne są 3 funkcje czasowe:

- Timer
- Czas trwania procesu gotowania
- Upływ czasu w procesie gotowania

Funkcje mogą być używane równocześnie.

## Ustawianie czasu timera

Czas można ustawić w przedziale od 1 minuty (0:01) do 9 godzin 59 minut (9:59).

- Czasy do 10 minut są wprowadzane w minutach i sekundach.
- Czasy do 59 minut są wprowadzane w minutach.
- Czasy od 60 minut są wprowadzane w godzinach i minutach.



Czas timera jest wprowadzany za pomocą przycisku + *Plus* i – *Minus*.


- Naciskać + *Plus* i – *Minus*, aż żądany czas zostanie wyświetlony na wskaźniku Wskazanie płyty grzejnej.

Przykład:


59 minut = 0 godz. 59 min,  
80 minut = 1 godz. 20 min


## Ustawianie timera

- Nacisnąć  *Menu*.
- Nacisnąć  *Timer*.

Wskazanie płyty grzejnej świeci się jasnym światłem.  *Timer* świeci jasnym światłem i pulsuje. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przydimnionym światłem.


- Ustawić żądany czas timera.

Po naciśnięciu przycisku  *Timer* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się timer.


Na 10 sekund przed upływem odliczanego czasu przycisk  *Timer* zaczyna migać.

## Zmiana ustawień timera


- Nacisnąć  *Timer*.

Wskazanie płyty grzejnej świeci się jasnym światłem.  *Timer* świeci jasnym światłem i pulsuje. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przydimnionym światłem.

- Ustawić żądany czas timera.

Po naciśnięciu przycisku  *Timer* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się timer.

## Kasowanie ustawień timera

- Nacisnąć  *Timer*, aż ustawiony czas przestanie być widoczny na wskaźniku Wskazanie płyty grzejnej.

lub

- Ustawić timer na wartość 0:00.

## Ustawianie czasu trwania

Czas można ustawić w przedziale od 1 minuty (0:01) do 9 godzin 59 minut (9:59).

Czasy do 59 minut są wprowadzane w minutach (00:59), czasy powyżej 60 minut w godzinach i minutach.

Czas jest wprowadzany za pomocą odpowiedniego elementu dotykowego Suwak i można go dopasować za pomocą powiązanego przycisku + *Plus* oraz powiązanego przycisku - *Minus*.

- Przesuwać suwak w lewo lub w prawo, aż żądany czas wyświetli się w powiązonym polu Wskazanie strefy grzejnej.


Przykład:


59 minut = 0 godz. 59 min,  
80 minut = 1 godz. 20 min

## Ustawianie czasu trwania procesu gotowania


Po osiągnięciu maksymalnego czasu pracy następuje wyłączenie strefy grzejnej. Niezależnie od ustawionego czasu trwania.


- W przypadku żądanej strefy grzejnej jest ustawiony poziom mocy.
- Nie jest mierzony upływ czasu.


- Nacisnąć krótko (< 1,5 sekundy)  *Czas trwania* obok powiązanego wskaźnika Wskazanie strefy grzejnej.

Powiązane wskaźniki Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem, a  *Czas trwania* pulsuje. Pozostałe przyciski i wskaźniki świecą się przyciemnionym światłem.


- Ustawić żądany czas trwania.


Po naciśnięciu przycisku  *Czas trwania* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się odliczanie czasu trwania.

Czas trwania procesu gotowania upływa, a przycisk  *Czas trwania* świeci się w sposób ciągły.


Na 10 sekund przed upływem odliczanego czasu powiązany przycisk  *Czas trwania* zaczyna migać.


## Zmiana czasu trwania procesu gotowania

- Nacisnąć krótko (< 1,5 sekundy) przycisk  *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej.

Powiązane wskaźniki Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem, a  *Czas trwania* pulsuje. Pozostałe przyciski i wskaźniki świecą się przyciemnionym światłem.

- Ustawić żądany czas trwania.

Po naciśnięciu przycisku  *Czas trwania* lub po odczekaniu 5 sekund uruchamia się odliczanie czasu trwania.

Czas trwania procesu gotowania upływa, a przycisk  *Czas trwania* świeci się w sposób ciągły.

# Obsługa

## Kasowanie czasu trwania procesu gotowania

- Naciskać  $\ominus$  *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej, aż w powiązanim polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się 0:00.

lub

- Nacisnąć  $\ominus$  *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej świeci się jasnym światłem. Pozostałe przyciski i wskazania świecą się przyciemnionym światłem.

- Nacisnąć na powiązanim elemencie obsługi Suwak pozycję 0.

## Ustawianie czasu trwania kolejnych procesów gotowania

- Aby ustawić czas trwania kolejnego procesu gotowania, należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Ustawianie czasu trwania procesu gotowania”.

## Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- W przypadku żądanej strefy grzejnej jest ustawiony poziom mocy.
- Nie można ustawić czasu trwania dla strefy grzejnej.

- Nacisnąć długo (> 1,5 sekundy)  $\ominus$  *Czas trwania* obok powiązanego pola Wskazanie strefy grzejnej.

W polu Wskazanie strefy grzejnej widoczny jest czas, jaki upłynął od momentu aktywacji.

## Zakończenie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania

- Naciskać  $\ominus$  *Czas trwania* żądanej strefy grzejnej, aż w powiązanim polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się 0:00.

## Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania w odniesieniu do kolejnych procesów gotowania

- Aby ustawić upływający czas dla kolejnych procesów gotowania, postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”, punkt „Rozpoczęcie pomiaru upływającego czasu procesu gotowania”.

## Przełączanie między wskazaniem poziomów mocy a wskazaniem funkcji czasowych

- Dotknąć żądanego wskazania Wskazanie strefy grzejnej, aby przełączyć między wskazaniem funkcji czasowej a wskazaniem poziomu mocy strefy grzejnej.



## Blokada uruchomienia

### Aktywacja blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia nie ma wpływu na naczynia do gotowania M Sense.

Wszystkie przyciski zostają zablokowane. Ustawiony timer nadal działa.

- Płyta grzejna jest włączona.
- Wszystkie strefy grzejne są wyłączone.


- Nacisnąć  *Menu*.
- Naciskać przycisk  *Blokada uruchomienia* przez 6 sekund.

W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *On*. Blokada uruchomienia jest aktywowana.

Jeżeli przy aktywowanej blokadzie uruchomienia dotknięty zostanie niedozwolony przycisk, w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na kilka sekund *LDC* na przemian z *On*. Rozlega się sygnał.

Ustawienia można dostosować w taki sposób, aby blokada uruchomienia aktywowała się automatycznie po upływie 5 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

## Dezaktywacja blokady uruchomienia

- Naciskać przycisk  *Blokada uruchomienia* przez 6 sekund.

W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *OFF*. Blokada uruchomienia jest dezaktywowana.

## Blokada przycisków



### Aktywacja blokady przycisków

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

Jeśli blokada przycisków jest aktywowana, można wykonać tylko następujące czynności:

- Wyłączyć strefy grzejne i płytę grzejną,
- Zmienić ustawienie timera.

Włączona jest co najmniej jedna strefa grzejna.

- Nacisnąć  *Menu*.
- Naciskać przycisk  *Blokada przycisków* przez 6 sekund.

W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *On*. Blokada przycisków jest aktywowana.

Jeżeli przy aktywowanej blokadzie przycisków dotknięty zostanie niedozwolony przycisk, w polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund pojawia się: *LDC* na przemian z *On*. Rozlega się sygnał.

## Dezaktywacja blokady przycisków

- Naciskać przycisk  *Blokada przycisków* przez 6 sekund.


W polu Wskazanie płyty grzejnej są odliczane sekundy. Po upływie czasu w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się *LDC* na przemian z *OFF*. Blokada przycisków jest dezaktywowana.

## Funkcja Recall

### Aktywacja funkcji Recall

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

Płytę grzejną należy włączyć z powrotem włączona w ciągu 10 sekund po jej wyłączeniu.

- Ponownie włączyć płytę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć migający przycisk  *OK*.

Wszystkie ustawienia zostają przywrócone.

# Obsługa

## Odrzucenie funkcji Recall

- Ponownie włączyć płytę grzejną.
- Natychmiast po włączeniu nacisnąć jedno z **NIEMIGAJĄCYCH** wskaźników Wskazania stref grzejnych.

Nowe ustawienie zostanie przejęte, wszystkie pozostałe ustawienia zostaną odrzucone.

## Blokada przycisków podczas czyszczenia


### Aktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

Funkcja ta nie działa z naczyniami do gotowania M Sense.

- Nacisnąć  *Menu*.
- Nacisnąć  *Blokada przycisków podczas czyszczenia*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany czas, przez jaki jest aktywna blokada przycisków podczas czyszczenia.

### Dezaktywacja blokady przycisków podczas czyszczenia

- Dotykać symbolu  *Blokada przycisków podczas czyszczenia*, aż zgaśnie pole Wskazanie płyty grzejnej.

## Obsługa naczyń do gotowania M Sense

Obsługa naczyń do gotowania M Sense jest opisana w odnośnej instrukcji użytkownika i montażu.

Przy użyciu naczyń do gotowania M Sense można korzystać ze wszystkich funkcji specjalnych płyty grzejnej, o ile niniejsza instrukcja użytkownika i montażu nie stanowi inaczej.

Ustawienia wprowadzone na płycie grzejnej mają pierwszeństwo przed ustawieniami na naczyniu do gotowania i mogą dezaktywować funkcje naczynia.

### Naczynie do gotowania M Sense: aktywacja funkcji specjalnych płyty grzejnej

- Aktywować program na naczyniu do gotowania.
- Aktywować funkcje specjalne na płycie grzejnej.

Powiązane pole Wskazanie strefy grzejnej na płycie grzejnej wyświetla wskazanie odpowiadające funkcjom specjalnym. Na przemian ze wskazaniem wyświetlany jest komunikat Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense *R*.

### Naczynie do gotowania M Sense: dezaktywacja funkcji specjalnych płyty grzejnej

- Dezaktywować funkcję specjalną na płycie grzejnej.

Wspomaganie przez naczynie do gotowania M Sense zostaje zakończone. Płyta grzejna działa zgodnie z ostatnimi ustawieniami.

### Zakończenie wspomagania przez naczynie do gotowania M Sense


Zalecamy, aby zawsze używać naczyń do gotowania M Sense w trybie Wspomaganie.

- Wyłączyć naczynie do gotowania M Sense.

## Dane płyty grzejnej

### Wyświetlanie identyfikatora modelu/ numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- 9 oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:
  - ℓ oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie  *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.


- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *902*
- Nacisnąć  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej pojawiają się po kolei cyfry, oddzielone kreską.

Przykład: *12 34* (identyfikator modelu KM 1234) – *1 23 45 67 89* (numer seryjny)

## Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- 9 oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:
  - ℓ oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie  *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *902*
- Nacisnąć  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetlają się 3 cyfry:

Przykład: *1.23* = wersja oprogramowania 1.23.


## Aktywacja/dezaktywacja trybu pokazowego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.

## Obsługa

---

- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:
  - £* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru


Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *910*

- Nacisnąć  *OK*.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *£01*

- Nacisnąć na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund miga:

- *dE* na przemian z *0n* (tryb pokazowy aktywowany)  
lub
- *dE* na przemian z *0FF* (tryb pokazowy dezaktywowany)

## Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

Płyta grzejna jest fabrycznie zaprogramowana na 9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi. W celu ustawienia pełnych liczb oznaczających poziomy mocy można wyłączyć poziomy pośrednie w ustawieniach.

|  | Zalecane naczynie kuchenne <sup>1</sup>                  | Zakres ustawień <sup>2</sup>                 |   |
|--|--|--|---|
|  |  | fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi | pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich |
| Topienie masła   | Garnek   | 1.0–1.5                                      | 1–2   |
| Topienie czekolady   |  |  |   |
| Rozpuszczanie żelatyny   |  |  |   |
| Utrzymywanie ciepła potraw, które łatwo zastygają  |  |  |   |
| Podgrzewanie niewielkich ilości płynów   |  | 2.0–3.5                                      | 2–4   |
| Spęcznie ryżu  |  |  |   |
| Rozmrażanie mrożonych warzyw w bloku   |  |  |   |
| Gotowanie kaszki na mleku  |  |  |   |
| Podgrzewanie płynnych lub półpłynnych potraw   |  | 3.5–5.5                                      | 4–6   |
| Duszenie owoców  |  |  |   |
| Dogotowywanie ziemniaków   |  |  |   |
| Wytapianie boczku  | Patelnia   |  |   |
| Przyrządzanie naleśników, omletów, jajek sadzonych bez zrumienionej skórki itp.                    | Patelnia z dnem typu sandwich i powłoką nieprzewierającą | 5.0–6.0                                      | 5–6   |
| Duszenie ryb   | Garnek   | 4.5–6.5                                      | 5–7   |
| Duszenie warzyw  |  |  |   |
| Spęcznie makaronów i roślin strączkowych   |  |  |   |
| Ubijanie sosów i kremów, np. pianki winnej lub sosu holenderskiego                                 |  |  |   |
| Rozmrażanie i podgrzewanie mrożonek  | patrz instrukcje producenta                              |  |   |
| Delikatne smażenie (np. cała ryba)   | Patelnia z dnem typu sandwich i powłoką nieprzewierającą | 6.0–6.5                                      | 6   |
| Delikatne smażenie (np. kotlety mielone, pierś z kurczaka)   | Patelnia   | 6.0–7.0                                      | 6–7   |
| Smażenie (np. filet rybny, sznycel, jajka sadzone)   |  |  |   |
| Mocne/intensywne podsmażanie (np. stek, małe ilości mięsa, smażone ziemniaki, placki ziemniaczane) |  |  |   |
| Smażenie w głębokim tłuszczu np. frytki  | Garnek z wysokim brzegiem                                | 8.5–9.0                                      | 9   |
| Podsmażanie dużych ilości mięsa  | Garnek z wysokim brzegiem lub brytfanna                  |  |   |

# Zakresy ustawień poziomów mocy płyty grzejnej

|                    | Zalecane naczynie kuchenne <sup>1</sup> | Zakres ustawień <sup>2</sup>                 |   |
|--------------------|---|--|---|
|                    |   | fabrycznie 9 poziomów z poziomami pośrednimi | pełne liczby 9 poziomów bez poziomów pośrednich |
| Zagotowywanie wody | Garnek                                  | Booster                                      | Booster   |

<sup>1</sup> W miarę możliwości gotować wyłącznie w zamkniętych garnkach lub patelniach. Pozwala to zapobiec niepotrzebnej utracie ciepła.

<sup>2</sup> Podane wartości mają charakter orientacyjny. Moc cewek indukcyjnych może się zmieniać w zależności od wielkości i materiału dna naczyń do gotowania. Dlatego możliwe jest, że poziomy mocy będą się nieznacznie różnić w zależności od naczynia do gotowania. Optymalne ustawienia dla danego naczynia do gotowania należy ustalić w praktyce. W przypadku nowego naczynia do gotowania, którego właściwości użytkowe nie są jeszcze znane, należy ustawić poziom mocy o jeden niższy od podanego.

## Informacje dla instytutów testowych

### Potrawy testowe wg EN 60350-2

| Danie testowe  | Ø Dno naczynia do gotowania (mm)          | Pokrywa                                | Zakres ustawień |                     |
|--|---|--|-----------------|---------------------|
|  |   |  | Rozgrzewanie    | Przyrzędzenie       |
| Rozgrzewanie oleju   | 150                                       | nie                                    | –               | 1.0–1.5             |
| Naleśniki  | 180<br>(dno typu sandwich)                | nie                                    | 9.0             | 5.0–6.0             |
| Smażenie w głębokim tłuszczu mrożonych frytek ziemniaczanych | 180 mm<br>(garnek do głębokiego smażenia) | nie                                    | 9.0             | 9.0                 |
| Utrzymywanie ciepła gulaszu z soczewicy                      | 150<br>(dno typu sandwich)                | tak<br>(w przypadku utrzymania ciepła) | 7.0             | Utrzymywanie ciepła |

### Sposób działania płyt indukcyjnych

Pod każdą indukcyjną strefą grzejną znajduje się cewka indukcyjna. Ta cewka wytwarza pole magnetyczne, które oddziałuje bezpośrednio na dno naczynia i je rozgrzewa. Strefa grzejna nagrzewa się jedynie pośrednio pod wpływem ciepła oddawanego przez dno naczynia.

Indukcja działa tylko w przypadku naczyń do gotowania z dnem o właściwościach ferromagnetycznych. Płyta grzejna uwzględni automatycznie wielkość umieszczonego naczynia do gotowania.

### Odgłosy

Podczas użytkowania płyt indukcyjnych naczynia do gotowania mogą generować, w zależności od materiału i wykonania dna, następujące odgłosy:

Burczenie przy wyższym poziomie mocy. Staje się słabsze lub zanika po obniżeniu poziomu mocy.

Trzeszczenie w przypadku naczyń do gotowania, których dno jest wykonane z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).

Gwizdanie, gdy połączone strefy grzejne są używane jednocześnie, a na każdej z nich stoi naczynie z dnem wykonanym z różnych materiałów (np. dno typu sandwich).

Klikanie podczas elektronicznych procesów przełączania, szczególnie przy niskich poziomach mocy.

Brzęczenie podczas włączania się wentylatora chłodzącego. Wentylator włącza się w celu ochrony elektroniki, gdy płyta grzejna jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący może kontynuować działanie również po wyłączeniu płyty grzejnej.

### Naczynia do gotowania

#### Odpowiednie naczynia do gotowania

- ze stali szlachetnej z dnem magnesyjnym
- ze stali emaliowanej
- z żeliwa.

Wykonanie dna naczynia do gotowania może wpływać na równomierność uzyskanych efektów gotowania (np. przy przyrumienianiu naleśników). Dno naczynia powinno równomiernie rozprządzać ciepło. Dobrze nadają się naczynia do gotowania z dnem z materiałów wielowarstwowych (kompozytowym lub kapsułowym).

#### Nieodpowiednie naczynia do gotowania

- ze stali szlachetnej z dnem niemagnesyjnym
- z aluminium lub miedzi
- ze szkła, ceramiki lub kamionki.

#### Sprawdzanie naczynia do gotowania

Jeżeli nie są Państwo pewni, czy dany garnek lub patelnia nadają się do podgrzewania indukcyjnego, można to sprawdzić, przysuwając magnes do dna naczynia. Jeśli magnes się przyczepia, naczynie z reguły jest odpowiednie.

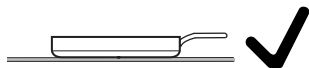
#### Wskazówki dotyczące naczyń do gotowania

- Umieszczać naczynie do gotowania możliwie pośrodku na odpowiedniej strefie grzejnej/obszarze grzejnym.
- W celu optymalnego wykorzystania strefy grzejnej wybrać naczynie do gotowania o pasującej średnicy dna. Gdy garnek jest za mały, nie zostanie rozpoznany.

## Dobrze wiedzieć

---


- Stosować wyłącznie garnki i patelnie o gładkim dnie. Nierówności na dnie garnków i patelni powodują zarysowania płyty szklano-ceramicznej.
- W przypadku połączonych stref grzejnych zalecamy używanie naczyń, które pokrywają możliwie jak największą część obszaru grzejnego (np. brytfanny).
- W celu przestawienia naczynia do gotowania należy je unieść. Pozwala to uniknąć zarysowań i odprysków. Zarysowania, które powstają przy przesuwaniu naczyń do gotowania, nie mają żadnego wpływu na działanie płyty grzejnej. Takie zarysowania są normalnymi śladami użytkowania i nie stanowią podstawy do reklamacji.
- Należy pamiętać, że w przypadku patelni i garnków często podawana jest maksymalna lub górna średnica. Istotna jest jednak średnica dna (z reguły mniejsza).



- Preferowane jest stosowanie patelni z możliwie prostym brzegiem. W przypadku patelni ze skośnym brzegiem indukcja działa również w obszarze brzegu patelni. Może to spowodować przebarwienie brzegu patelni lub złuszczenie powłoki.

## Otwieranie ustawień

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

*∟* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Nacisnąć  *Stop&Go*.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P∟*.


W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *P* i numer wskazują wybrany parametr.

## Ustawianie parametrów

Ustawienia zostały otwarte.


- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się żądany numer parametru.
- Nacisnąć  *OK*.

Suwak,  *OK* i *+* *Plus* na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej świecą się.

W polu Wskazanie strefy grzejnej na dole po prawej stronie obok wskazania Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się aktualnie ustawiony numer kodu.

## Ustawianie kodu

Parametr musi być ustawiony.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* na dole po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetlony zostanie żądany numer kodu.
- Nacisnąć  *OK*.

Ustawienie zostało zapisane. Można teraz wyjść z ustawień lub dostosować kolejne ustawienia.

## Zakończenie wprowadzania ustawień

Niezapisane zmiany nie zostaną zastosowane.

- Nacisnąć  *Wł./Wył.*

## Dopasowywanie ustawień

| Parametr <sup>1</sup> |  | Kod | Ustawienia <sup>2</sup>   |
|-----------------------|--|-----|---|
| P01                   | Logowanie Wi-Fi                                | C00 | <b>nieaktywne/zdezaktywowane</b>  |
|                       |  | C01 | aktywne bez konfiguracji  |
|                       |  | C02 | aktywne i skonfigurowane (brak możliwości wyboru, pokazuje czy połączenie było udane) |
|                       |  | C03 | Rozpoczęcie połączenia przez Bluetooth  |
|                       |  | C04 | Wi-Fi zostaje przywrócone do ustawienia domyślnego (C01)                              |
|                       |  | C05 | Ponowne uruchomienie modułu radiowego   |
| P03                   | Zakres ustawień poziomów mocy płyty grzejnej   | C00 | <b>9 poziomów mocy z poziomami pośrednimi + Booster</b>                               |
|                       |  | C01 | 9 poziomów mocy bez poziomów pośrednich + Booster                                     |
| P04                   | Dźwięk potwierdzenia przy dotknięciu przycisku | C00 | wył. <sup>3</sup>   |
|                       |  | C01 | cicho   |
|                       |  | C02 | średnio   |
|                       |  | C03 | <b>głośno</b>   |
| P05                   | Sygnał dźwiękowy funkcji czasowych             | C00 | wył.  |
|                       |  | C01 | cicho   |
|                       |  | C02 | średnio   |
|                       |  | C03 | <b>głośno</b>   |
|                       |  | C04 | bardzo głośno   |
| P06                   | Sygnały dźwiękowe wskazówek i błędów           | C00 | wył. (tylko w przypadku wskazówek)  |
|                       |  | C01 | cicho (minimalna głośność dla błędów)   |
|                       |  | C02 | średnio   |
|                       |  | C03 | <b>głośno</b>   |
| P07                   | Maksymalny czas pracy                          | C00 | <b>Poziom bezpieczeństwa 0</b>  |
|                       |  | C01 | Poziom bezpieczeństwa 1   |
|                       |  | C02 | Poziom bezpieczeństwa 2   |

## Dopasowywanie ustawień

| Parametr <sup>1</sup> |   | Kod | Ustawienia <sup>2</sup>                              |
|-----------------------|---|-----|--|
| P08                   | Blokada uruchomienia  | C00 | <b>Tylko ręczna aktywacja blokady uruchomienia</b>   |
|                       |   | C01 | Automatyczna aktywacja blokady uruchomienia          |
| P09                   | Szybkość reakcji przycisków   | C00 | szybko   |
|                       |   | C01 | <b>normalnie</b>                                     |
|                       |   | C02 | wolno  |
| P10                   | Szybkość reakcji przycisku Suwak                                    | C00 | szybko   |
|                       |   | C01 | <b>normalnie</b>                                     |
|                       |   | C02 | wolno  |
| P11                   | Stałe rozpoznawanie garnków   | C00 | Stałe rozpoznawanie garnków wył.                     |
|                       |   | C01 | Stałe rozpoznawanie garnków wł. <sup>4</sup>         |
| P12                   | Temperatura poziomu utrzymania ciepła                               | C00 | <b>65–75°C</b>                                       |
|                       |   | C01 | 50–55°C  |
|                       |   | C02 | 80–90°C  |
| P14                   | Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej - Con@ctivity 3.0 | C00 | <b>Aktywowane</b>                                    |
|                       |   | C01 | Dezaktywowane  |
| P15                   | Kontrast podświetlenia przycisków                                   | C00 | 10%  |
|                       |   | C01 | <b>20%</b>   |
|                       |   | C02 | 40%  |
| P16                   | Resetowanie ustawień  | C00 | <b>bez resetowania</b>                               |
|                       |   | C01 | resetowanie wszystkich ustawień                      |
|                       |   | C02 | resetowanie połączenia Wi-Fi                         |
|                       |   | C04 | resetowanie połączenia Naczynie do gotowania M Sense |
| P17                   | Ustawienie fabryczne  | C00 | <b>bez przywracania ustawień fabrycznych</b>         |
|                       |   | C01 | przywrócenie ustawień fabrycznych                    |

## Dopasowywanie ustawień

| Parametr <sup>1</sup> |  | Kod | Ustawienia <sup>2</sup> |
|-----------------------|--|-----|-------------------------|
| P21                   | Zarządzanie energią <sup>5</sup>               | C00 | wył.                    |
|                       |  | C01 | 1000 W                  |
|                       |  | C02 | 2000 W                  |
|                       |  | C03 | 3000 W                  |
|                       |  | C04 | 3680 W                  |
|                       |  | C05 | 4000 W                  |
|                       |  | C06 | 4500 W                  |
|                       |  | C07 | 5000 W                  |
|                       |  | C08 | 6000 W                  |
|                       |  | C09 | 7000 W                  |
|                       |  | C10 | 7400 W                  |
|                       |  | C11 | 8000 W                  |
|                       |  | C12 | 9000 W                  |
|                       |  | C13 | 10000 W                 |
| P40                   | Naczynie do gotowania M Sense: wysokość n.p.m. | C00 | 0–300 m                 |
|                       |  | C01 | 301–600 m               |
|                       |  | C02 | 601–900 m               |
|                       |  | C03 | 901–1200 m              |
|                       |  | C04 | 1201–1500 m             |
|                       |  | C05 | 1501–1800 m             |
|                       |  | C06 | >1800 m                 |
|                       |  | C07 | <b>0–1800 m</b>         |

## Dopasowywanie ustawień

| Parametr <sup>1</sup> |  | Kod | Ustawienia <sup>2</sup> |
|-----------------------|--|-----|-------------------------|
| P41                   | Garnek M Sense: temperatura docelowa - Smażenie      | C00 | 140°C                   |
|                       |  | C01 | 145°C                   |
|                       |  | C02 | 150°C                   |
|                       |  | C03 | 155°C                   |
|                       |  | C04 | <b>160°C</b>            |
|                       |  | C05 | 165°C                   |
|                       |  | C06 | 170°C                   |
|                       |  | C07 | 175°C                   |
|                       |  | C08 | 180°C                   |
| P42                   | Patelnia M Sense: temperatura docelowa - Smażenie I  | C00 | 130°C                   |
|                       |  | C01 | 135°C                   |
|                       |  | C02 | 140°C                   |
|                       |  | C03 | 145°C                   |
|                       |  | C04 | <b>150°C</b>            |
|                       |  | C05 | 155°C                   |
|                       |  | C06 | 160°C                   |
|                       |  | C07 | 165°C                   |
|                       |  | C08 | 170°C                   |
| P43                   | Patelnia M Sense: temperatura docelowa - Smażenie II | C00 | 170°C                   |
|                       |  | C01 | 175°C                   |
|                       |  | C02 | 180°C                   |
|                       |  | C03 | 185°C                   |
|                       |  | C04 | <b>190°C</b>            |
|                       |  | C05 | 195°C                   |
|                       |  | C06 | 200°C                   |
|                       |  | C07 | 205°C                   |
|                       |  | C08 | 210°C                   |

## Dopasowywanie ustawień

| Parametr <sup>1</sup> |   | Kod | Ustawienia <sup>2</sup>        |
|-----------------------|---|-----|--------------------------------|
| P44                   | Patelnia M Sense: temperatura docelowa - Smażenie III | C00 | 190°C                          |
|                       |   | C01 | 195°C                          |
|                       |   | C02 | 200°C                          |
|                       |   | C03 | 205°C                          |
|                       |   | C04 | <b>210°C</b>                   |
|                       |   | C05 | 215°C                          |
|                       |   | C06 | 220°C                          |
|                       |   | C07 | 225°C                          |
|                       |   | C08 | 230°C                          |
| P52                   | Tryb pokazowy   | C00 | <b>Tryb pokazowy wył.</b>      |
|                       |   | C01 | Tryb pokazowy wł. <sup>6</sup> |

<sup>1</sup> Niewymienione parametry nie są przyporządkowane.

<sup>2</sup> Ustawienie fabryczne jest wydrukowane pogrubioną czcionką.

<sup>3</sup> Dźwięk przycisków ① ① nie zostaje wyłączony.

<sup>4</sup> Brak możliwości dezaktywacji przy aktywowanym trybie pokazowym (P52/C01).

<sup>5</sup> Całkowitą moc płyty grzejnej można zredukować, aby spełnić wymagania lokalnego dostawcy energii elektrycznej.


Kody o wartościach przekraczających moc przyłączeniową płyty grzejnej nie są wyświetlane.

<sup>6</sup> Po włączeniu płyty grzejnej na wskazaniu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na kilka sekund  $dE$  na przemian z  $On$ .

Brak możliwości aktywacji przy dezaktywowanym stałym rozpoznawaniu garnków (P11/C00).

## Wyświetlanie identyfikatora modelu/numeru seryjnego

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

*⌈* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *903*


- Nacisnąć  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej pojawiają się po kolei cyfry, oddzielone kreską.

Przykład: *12 34* (identyfikator modelu KM 1234) – *1 23 45 67 89* (numer seryjny)

## Wyświetlanie wersji oprogramowania

Na płycie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.

- Wyłączyć płytę grzejną.
- Naciskać  *Wł./Wył.* przez ok. 6 sekund. W polu Wskazanie płyty grzejnej jest odliczany upływ czasu w sekundach.


W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *P*.

W polu Wskazania stref grzejnych wyświetlają się następujące informacje:

- *9* oraz numer wskazują wybrany szybki parametr
- w zależności od modelu:

*⌈* oraz numer wskazują wybrany kod wybranego szybkiego parametru

Pozostałe przyciski świecą się.

Wskazanie () *Symbol NFC* świeci jasnym światłem.

- Tyle razy nacisnąć *+* *Plus* lub Suwak na górze po prawej stronie obok pola Wskazanie płyty grzejnej, aż w powiązanym polu Wskazanie strefy grzejnej wyświetli się: *902*

- Nacisnąć  *OK*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetlają się 3 cyfry:

Przykład: *1.23* = wersja oprogramowania 1.23.

## Aktualizacja oprogramowania

### Przeprowadzanie aktualizacji oprogramowania

Informacje o zawartości i zakresie aktualizacji są dostępne w aplikacji Miele.

## Dopasowywanie ustawień

---

1. Płyta grzejna jest połączona z siecią domową
2. W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *UP*.

### ■ Nacisnąć + *Plus*.

W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *UP*, a po krótkim czasie  
L \_ J ... L \_ J ... L \_ J ...

Gdy płyta grzewcza wyłączy się, aktualizacja jest zakończona. Można ponownie normalnie korzystać z płyty grzejnej.

### **Odkładanie aktualizacji oprogramowania**

Informacje o zawartości i zakresie aktualizacji są dostępne w aplikacji Miele.

Firma Miele zaleca zainstalowanie aktualizacji w najbliższym możliwym terminie.

1. Płyta grzejna jest połączona z siecią domową
2. W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się *UP*.

### ■ Nacisnąć — *Minus*.

Można normalnie korzystać z płyty grzejnej.

Gdy płyta grzejna zostanie ponownie uruchomiona, a wskazania ciepła resztkowego nie będą świecić, ponownie pojawi się propozycja przeprowadzenia aktualizacji.

### **Wyłączenie aktualizacji oprogramowania**

Miele zaleca instalowanie aktualizacji.

- W celu trwałego wyłączenia aktualizacji przejść do aplikacji Miele lub skontaktować się z serwisem Miele.


## Powierzchnie

Modele płyt grzejnych z oznaczeniem MattFinish posiadają matową powierzchnię szklano-ceramiczną w kolorze czarnym. Szklano-ceramiczne płyty grzejne MattFinish różnią się od konwencjonalnych szklano-ceramicznych płyt grzejnych bardziej chropowatą strukturą i mniejszą ilością refleksów świetlnych. Ze względu na specyfikę szkła ceramicznego MattFinish należy przestrzegać specjalnych wskazówek dotyczących czyszczenia.

### **Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej: KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8595 FR, KM 8595 FL**


Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish jest opisane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie szklano-ceramicznych płyt grzejnych MattFinish”.

## Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

 W przypadku czyszczenia konwencjonalnego szkła ceramicznego w taki sam sposób jak powierzchni szklano-ceramicznych MattFinish

powierzchnie z konwencjonalnego szkła ceramicznego mogą ulec uszkodzeniu.

Powierzchnie z konwencjonalnego szkła ceramicznego czyścić zgodnie z instrukcją czyszczenia konwencjonalnych szklano-ceramicznych płyt grzejnych.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu procesu gotowania wszystkie części płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty grzejnej poczekać, aż płyta grzejna ostygnie.

# Czyszczenie i konserwacja

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące lub pozostałości odpowiednich środków czyszczących zostaną podgrzane na płycie grzejnej. Powierzchnie są wrażliwe na zadrapania.

Pozostawić powierzchnie do ostygnięcia, zanim przystąpi się do czyszczenia płyty grzejnej.

Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

Nie stosować żadnych szorujących ani rysujących środków czyszczących.

W przypadku czyszczenia za pomocą płynu do mycia naczyń nie zostaną usunięte wszystkie zabrudzenia i pozostałości.

Utworzy się niewidoczna warstwa, która może doprowadzić do przebarwień szkła ceramicznego. Tych przebarwień nie da się już usunąć.

Powierzchnię szklano-ceramiczną należy regularnie czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia szkła ceramicznego.

- ▶ Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.
- ▶ Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

## Interwał czyszczenia

- Przed każdym użyciem:  
Wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczynia do gotowania.
- Po każdym użyciu:  
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:  
Aby zapobiec przypaleniu pozostałości środków czyszczących, należy czyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub ogólnie dostępnym środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

## Czyszczenie powierzchni szklano-ceramicznych

### Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą powierzchnię szklano-ceramiczną wilgotną, miękką ściereczką z dodatkiem rozcieńczonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

### Usuwanie silnych zabrudzeń

- Wszystkie większe zabrudzenia należy usuwać wilgotną ściereczką, natomiast mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
- Powierzchnię szklano-ceramiczną czyścić za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub innego dostępnego w handlu środka do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

## Kończenie czyszczenia

- Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną po każdym czyszczeniu.

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków czyszczących zawierających sodę, alkalia, amoniak, kwasy lub chlor
- odplamiaczy i odrdzewiaczy
- środków szorujących, jak np. proszki i mleczka do szorowania, pumeks
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- aerozoli do grilli i piekarników
- szorujących twardych szczotek
- środków do ścierania zabrudzeń
- gąbek


## Czyszczenie szklano-ceramicznej płyty grzejnej MattFinish: KM 8565 FL MattFinish, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FL MattFinish

Czyszczenie standardowych powierzchni szklano-ceramicznych jest opisane w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”, punkt „Czyszczenie szklano-ceramicznych płyt grzejnych”.

## Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące czyszczenia i pielęgnacji

W przypadku czyszczenia powierzchni szklano-ceramicznych MattFinish w taki sam sposób jak konwencjonalnego szkła ceramicznego powierzchnie szklano-ceramiczne MattFinish mogą nie zostać dokładnie oczyszczone.

Powierzchnie szklano-ceramiczne MattFinish czyścić zgodnie z instrukcją czyszczenia szklano-ceramicznych płyt grzejnych MattFinish.

 Niebezpieczeństwo oparzeń przez gorące powierzchnie.

Po zakończeniu procesu gotowania wszystkie części płyty grzejnej mogą być gorące.

Wyłączyć płytę grzejną.

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty grzejnej poczekać, aż płyta grzejna ostygnie.

# Czyszczenie i konserwacja

Wszystkie powierzchnie mogą się przebarwić lub zmienić, gdy zostaną zastosowane nieodpowiednie środki czyszczące lub pozostałości odpowiednich środków czyszczących zostaną podgrzane na płycie grzejnej. Pozostawić powierzchnie do ostygnięcia, zanim przystąpi się do czyszczenia płyty grzejnej. Natychmiast usuwać pozostałości środków czyszczących.

**⚠ Zachować ostrożność podczas obchodzenia się z chemikaliami czyszczącymi!** Częściowo chodzi tu o substancje żrące i drażniące. Przestrzegać obowiązujących przepisów bezpieczeństwa i kart bezpieczeństwa produktu producenta chemikaliów czyszczących! Używać rękawiczek!

Kosmetyki, szczególnie kremy przeciwśoneczne, jak również środek do dezynfekcji rąk, mogą spowodować trwałe plamy na matowych powierzchniach szklanych. Gdy kosmetyki dostaną się na matową powierzchnię szklaną, natychmiast usunąć pozostałości ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i czystą ściereczką mikrofibrową.

► Nie stosować do czyszczenia żadnych ostrych przedmiotów.

## Interwał czyszczenia

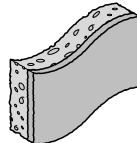
- Przed każdym użyciem:  
Wyczyścić całą płytę grzejną i dno naczynia do gotowania.
- Po każdym użyciu:  
Wyczyścić całą płytę grzejną.
- Raz w tygodniu:  
Aby zapobiec przypaleniu pozostałości środków czyszczących, należy czyścić powierzchnię szklano-ceramiczną środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele lub ogólnie dostępnym środkiem do czyszczenia szkła ceramicznego. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

## Czyszczenie szklano-ceramicznych powierzchni MattFinish

### Usuwanie lekkich zabrudzeń

- Wyczyścić całą powierzchnię szklano-ceramiczną wilgotną, miękką ściereczką z dodatkiem rozcieńczonego płynu do mycia naczyń. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.

### Usuwanie silnych zabrudzeń



1. Przykład użycia gąbki do czyszczenia z miękką stroną do szorowania.

► Nigdy nie używać myjki parowej do czyszczenia płyty grzejnej.

- Wszystkie większe zabrudzenia należy usuwać wilgotną ściereczką, natomiast mocno przywarte zabrudzenia skrobakiem do szkła.
  - Powierzchnię szklano-ceramiczną czyścić za pomocą środka do czyszczenia szkła ceramicznego i stali szlachetnej firmy Miele, innego dostępnego w sprzedaży środka do czyszczenia szkła ceramicznego lub mleczka do szorowania. Przestrzegać zaleceń producenta środka czyszczącego.
  - Mocno zabrudzone miejsca pokryć mleczkiem do szorowania i pozostawić na 15 minut.
  - Następnie czyścić odpowiednie miejsca gąbką do czyszczenia z miękką stroną do szorowania (1) od 2 do 5 minut.
  - Jeśli nadal występują pozostałości, powtórzyć proces do 3 razy.
- proszków do szorowania, pumeksu
  - środków zawierających rozpuszczalniki
  - środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
  - szorujących twardych szczotek
  - środków do ścierania zabrudzeń

## Usuwanie bardzo silnych zabrudzeń

- W przypadku wyjątkowo uporczywych zabrudzeń należy użyć silnie alkalicznego środka do czyszczenia piekarników lub grilla, który jest odpowiedni do płyt grzejnych. Pozostawić środek czyszczący na co najmniej 30 minut.

## Kończenie czyszczenia

- Usunąć wszystkie pozostałości środków czyszczących za pomocą wilgotnej ściereczki.
- Wysuszyć powierzchnię szklano-ceramiczną po każdym czyszczeniu.

## Nieodpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować:

- środków zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- odplamiaczy i odrdzewiaczy

## Usuwanie problemów

Większość usterek i błędów można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie trzeba się wówczas kontaktować z serwisem.

Odwiedź stronę [www.miele.pl/support/customer-assistance](http://www.miele.pl/support/customer-assistance), aby uzyskać dodatkowe informacje na temat samodzielnego usuwania usterek.



### Komunikaty w polach wskazań/na wyświetlaczu

| Problem  | Przyczyna i postępowanie   |
|--|--|
| <b>W polu Wskazanie strefy grzejnej miga <math>\cup</math>.</b>  | <p>Na strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie do gotowania.</p> <p>Na strefie grzejnej znajduje się nieodpowiednie naczynie do gotowania.</p> <p>Średnica dna umieszczonego naczynia do gotowania jest zbyt mała.</p> <p>Odpowiednie naczynie do gotowania zostało zdjęte ze strefy grzejnej.</p> <p>Jeśli nie zostanie ustawione żadne naczynie do gotowania lub będzie ono nieodpowiednie, strefa grzejna wyłączy się automatycznie po upływie 3 minut.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ustawić w ciągu 3 minut odpowiednie naczynie do gotowania.</li></ul> <p><math>\cup</math> gaśnie. Proces gotowania zostaje uruchomiony/jest kontynuowany z wprowadzonymi wcześniej ustawieniami.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ W przypadku używania innych naczyń do gotowania i/lub innych produktów spożywczych należy dostosować ustawienia.</li></ul> |
| <b>Po włączeniu płyty grzejnej lub naciśnięciu jednego z przycisków w polu Wskazanie płyty grzejnej przez kilka sekund wyświetla się symbol <math>LDC</math> na przemian z symbolem <math>On</math>.</b> | <p>Blokada uruchomienia jest aktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezaktywować blokadę uruchomienia.</li></ul> <p>Blokada przycisków jest aktywowana.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezaktywować blokadę przycisków.</li></ul>  |

## Usuwanie problemów

| Problem   | Przyczyna i postępowanie   |
|---|--|
| Po włączeniu płyty grzejnej w polu Wskazanie płyty grzejnej pojawia się na krótko $dE$ na przemian z $On$ . Strefy grzejne nie nagzewają się. | Płyta grzejna działa w trybie pokazowym.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dezaktywować tryb pokazowy.</li> </ul>  |
| W polu Wskazanie płyty grzejnej miga $\zeta$ i płyta grzejna wyłącza się automatycznie.   | Jeden lub kilka przycisków zostało zakrytych, np. przez kontakt z palcem, potrawę, która wykłapała lub odłożone przedmioty.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Usunąć zabrudzenia lub przedmioty.</li> </ul>  |
| W polu Wskazanie płyty grzejnej wyświetla się $UP$  | Dostępna jest aktualizacja oprogramowania dla płyty grzejnej. Nacisnąć — <i>Minus</i> , aby odłożyć aktualizację. Przeprowadzić aktualizację w najbliższym możliwym terminie lub trwale wyłączyć aktualizację.   |
| W polu Wskazanie płyty grzejnej miga $Err$ na przemian z $044$ .  | Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.</li> <li>■ Usunąć przyczyny przegrzania.</li> <li>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.</li> <li>■ Jeśli komunikat o błędzie pojawi się ponownie, wezwać serwis.</li> </ul>  |
| W polu Wskazanie płyty grzejnej miga $Err$ na przemian z $710$ , $711$ , $712$ lub $713$ .  | Płyta grzejna jest nieprawidłowo podłączona.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej.</li> <li>■ Wezwać serwis. Płyta grzejna musi zostać podłączona zgodnie ze schematem przyłączeniowym.</li> </ul>   |
| W polu Wskazanie płyty grzejnej $Err$ na przemian z $726$ , $727$ , $728$ lub $729$ .   | Wentylator jest zablokowany lub uszkodzony.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy wentylator nie jest zablokowany przez jakiś przedmiot.</li> <li>■ Usunąć przedmiot.</li> <li>■ Jeśli w polu Wskazanie płyty grzejnej ponownie pojawi się komunikat o błędzie, wezwać serwis.</li> </ul> |
| W polu Wskazanie płyty grzejnej widoczny jest komunikat, który nie został wymieniony w tej tabeli.  | W elektronice wystąpił błąd.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Przerwać dopływ energii do płyty grzejnej na ok. 1 minutę.</li> <li>■ Jeśli po przywróceniu dopływu energii problem nadal występuje, wezwać serwis.</li> </ul>  |

# Usuwanie problemów

## Nieoczekiwane zachowania

| Problem  | Przyczyna i postępowanie  |
|--|---|
| <b>Poziom mocy 9 zostaje automatycznie zredukowany, gdy w przypadku połączonej strefy grzejnej zostanie również ustawiony poziom mocy 9.</b> | Przy równoczesnej pracy na poziomie mocy 9 zostaje przekroczona moc dostępna łącznie dla obu stref grzejnych.<br>■ Zastosować inną strefę grzejną.  |
| <b>Strefa grzejna lub cała płyta grzejna wyłącza się automatycznie.</b>  | Czas pracy był zbyt długi.<br>■ Ponownie włączyć płytę grzejną lub strefę grzejną.<br>Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.<br>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.<br>■ Usunąć przyczyny przegrzania.<br>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.<br>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis. |
| <b>Strefa grzejna nie pracuje z ustawionym poziomem mocy tak jak zwykle.</b>   | Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.<br>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.<br>■ Usunąć przyczyny przegrzania.<br>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.<br>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.   |
| <b>Poziom Booster został automatycznie przerwany przed upływem ustawionego czasu.</b>  | Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.<br>■ Poczekać na ostygnięcie płyty grzejnej.<br>■ Usunąć przyczyny przegrzania.<br>■ Sprawdzić działanie płyty grzejnej.<br>■ Jeśli problem nadal występuje, wezwać serwis.   |

## Niezadowalające rezultaty

| Problem   | Przyczyna i postępowanie   |
|---|--|
| <b>Przy włączonej automatyce zagotowywania zawartość naczynia do gotowania nie dochodzi do wrzenia.</b> | Podgrzewane są duże ilości produktów spożywczych.<br>■ Zagotować przy najwyższym poziomie mocy, a następnie przełączyć ręcznie z powrotem.<br>Naczynie do gotowania źle przewodzi ciepło.<br>■ Zastosować inne naczynie do gotowania, które lepiej przewodzi ciepło. |

## Problemy ogólne lub usterki techniczne

| Problem   | Przyczyna i postępowanie  |
|---|---|
| <p><b>Nie można włączyć płyty grzejnej lub stref grzejnych.</b></p>                               | <p>Płyta grzejna nie ma prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy doszło do wyzwolenia zabezpieczenia instalacji elektrycznej. Wezwać elektryka lub serwis Miele (minimalne zabezpieczenie patrz tabliczka znamionowa).</li> </ul> <p>Mogło dojść do wystąpienia usterki technicznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odłączyć płytę grzejną od sieci elektrycznej na ok. 1 minutę:           <ul style="list-style-type: none"> <li>– wyłączając odpowiedni bezpiecznik lub całkowicie wykręcając z oprawki bezpiecznik topikowy,</li> <li>– wyłączając wyłącznik różnicowoprądowy.</li> </ul> </li> <li>■ Jeśli po ponownym włączeniu/wkręceniu bezpiecznika lub wyłącznika różnicowoprądowego nadal nie można uruchomić płyty grzejnej, proszę wezwać elektryka lub serwis.</li> </ul> |
| <p><b>Podczas użytkowania nowej płyty grzewczej dochodzi do powstawania zapachu i oparów.</b></p> | <p>Elementy z metalu są zabezpieczone środkiem konserwacyjnym. Podczas pierwszego uruchomienia płyty grzejnej mogą pojawić się zapachy i ewentualnie opary. Również materiał cewek indukcyjnych wydziela zapach podczas pierwszych godzin pracy. Przy każdym następnym użyciu zapach staje się coraz słabszy i w końcu zanika całkowicie. Zapach i ewentualne opary nie wskazują na nieprawidłowe podłączenie lub usterkę urządzenia ani nie są szkodliwe dla zdrowia.</p>  |
| <p><b>Po wyłączeniu płyty grzejnej słychać odgłosy pracy.</b></p>                                 | <p>Wentylator chłodzący pracuje do momentu, gdy płyta grzejna ostygnie, a następnie wyłącza się automatycznie.</p>  |

## Usuwanie problemów

| Problem   | Przyczyna i postępowanie  |
|---|---|
| <b>Różne problemy z ustawieniami, np. problemy z połączeniem z siecią</b> | <p>Zmiany ustawień mogą prowadzić do wzajemnych konfliktów.</p> <p>Niestabilny sygnał sieci Wi-Fi może powodować problemy z działaniem.</p> <div data-bbox="404 328 1038 475" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>W przypadku przywrócenia ustawień fabrycznych wprowadzone ustawienia zostaną usunięte. Wprowadzone ustawienia należy udokumentować, aby możliwe było ich odtworzenie.</p></div> <p>■ Przywrócić ustawienia fabryczne.</p> <p>Można zresetować wszystkie lub tylko niektóre ustawienia, jak np. ustawienia Wi-Fi.</p> |

Na stronie [www.miele.pl/service](http://www.miele.pl/service) można uzyskać informacje dotyczące samodzielnego usuwania usterek i części zamiennych Miele.

### Kontakt w przypadku usterek

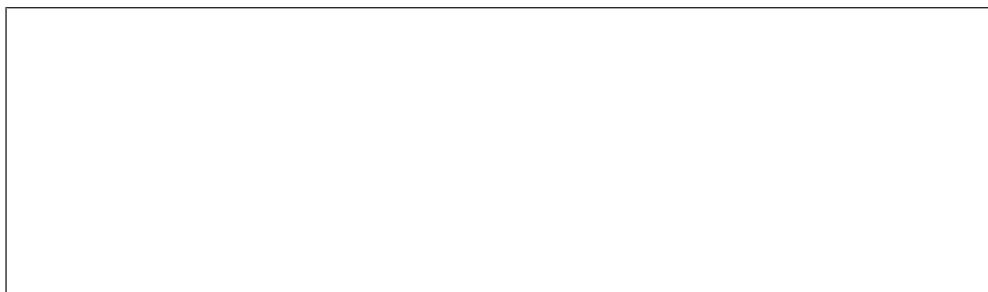
W przypadku wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, należy powiadomić np. dystrybutora Miele lub serwis Miele.

Serwis Miele można zamówić online na stronie [www.miele.pl/service](http://www.miele.pl/service).  
Dane kontaktowe serwisu Miele są podane na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania identyfikatora modelu i numeru seryjnego urządzenia (SN).  
Obie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

### Tabliczka znamionowa

Proszę tutaj nakleić dołączonej do urządzenia tabliczkę znamionową. Zwrócić uwagę na to, czy oznaczenie modelu zgadza się z danymi na okładce tego dokumentu.



### Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje można znaleźć w warunkach gwarancji dostarczonych wraz z urządzeniem.

## Dane techniczne

---

### Dane techniczne

|   |                        |
|---|------------------------|
| Częstotliwość: pasmo ISM  | 2,400 GHz – 2,4835 GHz |
| Częstotliwość: RFID/NFC   | 13,56 Mhz              |
| Moc nadawania: Wi-Fi  | ≤ 100 mW               |
| Moc nadawania: RFID/NFC   | ≤ 100 mW               |
| Moc nadawania: BTLE   | ≤ 10 mW                |
| Pobór mocy w trybie wyłączenia  | ≤ 0,5 W                |
| Pobór mocy w trybie czuwania przy podłączeniu do sieci                        | ≤ 2 W                  |
| Czas do automatycznego przełączenia w tryb wyłączenia                         | 10 Min.                |
| Czas do automatycznego przełączenia w tryb czuwania przy podłączeniu do sieci | 10 Min.                |

### Karty produktów

Poniżej są dołączone karty produktów modeli opisywanych w tej instrukcji użytkowania i montażu.

### Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych

w odniesieniu do rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014

| MIELE   |   |
|---|---|
| <b>Identyfikator modelu</b>   | KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish, KM 8575 FL |
| Typ płyty grzejnej  | Do zabudowy   |
| Liczba pól lub obszarów grzejnych   | 4   |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego<br>W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego | 1. = 230 x 390 mm<br>2. = 230 x 390 mm                    |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )  | 1. = 178,9 Wh/kg<br>2. = 178,4 Wh/kg                      |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )   | 178,7 Wh/kg   |
| - Mostek PowerFlex / lewa strona / Indukcja   |   |
| - Mostek PowerFlex / prawa strona / Indukcja  |   |
|   |   |
|   |   |

## Informacje dotyczące elektrycznych płyt grzejnych dla gospodarstw domowych w odniesieniu do rozporządzenia Komisji (UE) nr 66/2014

| MIELE   |  |
|---|--|
| <b>Identyfikator modelu</b>   | KM 8585 FR, KM 8585 FL, KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL, KM 8595 FL MattFinish |
| Typ płyty grzejnej  | Do zabudowy  |
| Liczba pól lub obszarów grzejnych   | 6  |
| W przypadku owalnych pól lub obszarów grzejnych: średnica powierzchni użytecznej dla każdego pola grzejnego elektrycznego<br>W przypadku nieowalnych pól lub obszarów grzejnych: długość i szerokość powierzchni użytkowej dla każdego elektrycznego pola lub obszaru grzejnego | 1. = 230 x 390 mm<br>2. = 230 x 390 mm<br>3. = 230 x 390 mm                                  |
| Zużycie energii dla każdego pola lub każdego obszaru grzejnego w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ )  | 1. = 178,7 Wh/kg<br>2. = 177,5 Wh/kg<br>3. = 181,2 Wh/kg                                     |
| Zużycie energii przez płytę grzejną w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ )   | 179,2 Wh/kg  |
| - Mostek PowerFlex / lewa strona / Indukcja   |  |
| - Mostek PowerFlex / pośrodku / Indukcja  |  |
| - Mostek PowerFlex / prawa strona / Indukcja  |  |
|   |  |

## Dane techniczne

---

### Deklaracja zgodności

Niniejszym Miele oświadcza, że ta szklano-ceramiczna płyta grzejna z indukcją spełnia wymagania Dyrektywy 2014/53/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności WE jest dostępny pod jednym z poniższych adresów internetowych:

- Produkty, Pobieranie, na stronie [www.miele.pl](http://www.miele.pl)
- Serwis, Materiały informacyjne, na stronie <https://miele.pl/manual> przez podanie nazwy produktu lub numeru fabrycznego





Miele Sp. z o.o.  
ul. Czerniakowska 87A  
00-718 Warszawa  
Tel. 22 335 00 00  
[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Niemcy

KM 8565 FR, KM 8565 FL, KM 8565 FL MattFinish,  
KM 8575 FL, KM 8585 FR, KM 8585 FL,  
KM 8585 FL MattFinish, KM 8595 FR, KM 8595 FL,  
KM 8595 FL MattFinish